

## Chutney Figs Pêches Raisin



Enlever le pédoncule aux figes.

Dans un wok faire dorer à l'huile d'olive échalottes, gingembre frais et ail,

lorsqu'ils sont dorés ajouter des raisins blancs semi-frais (je mets toujours du raisin à sécher sur des claies pour utilisation à l'année), les pêches du jardin coupées en gros morceaux et les figes.

Couvrir de sucre en saupoudrant et tourner.

Ajouter les épices : sel de Chypre, poivre de la Jamaïque et poivre noir pilés, clous de girofle pilés, citronnelle écrasée.

Tourner ceci.

Ajouter du vinaigre de vin maison.

Laisser le tout devenir pâteux, il faut une heure 15 environ.

Mettre en jolis pots.

Ceci se garde plusieurs mois dans un endroit frais et agrmente tout plat à relever.