



CONDIMENT FIGUE ET BETTERAVE

Pour 8 personnes :

3 échalotes - 15g beurre - 75g figues sèches - 25g sucre - 1 brin de thym - 1 càc de cognac - le jus d'1/2 orange - le jus d'1/2 citron - 20cl vin rouge - 1 petite betterave rouge cuite de 50g - sel - poivre -

Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées finement dans le beurre. Ajouter les figues coupées en dés, le sucre, le thym et laisser caraméliser sur feu doux.

Déglicer au cognac et laisser réduire 2 minutes. Ajouter le jus des agrumes et laisser réduire 5 minutes. Verser le vin rouge et laisser réduire encore 2 minutes. Retirer le thym. Ajouter la betterave coupée en dés et mixer le tout. A conserver au réfrigérateur en pot de verre.