



*Profitions de la saison des coings pour en préparer à toutes les sauces ! Ici, en un chutney savoureux, à déguster avec une fondue de poireaux, des cuisses ou aiguillettes de canard ou du fromage de brebis. Par exemple.*

## Chutney de coings

### Ingrédients (pour un bocal Le Parfait de 500 ml)

- 4 coings mûrs
- 1 gros oignon
- 60 g de sucre complet
- 1 c. à soupe bombée de miel parfumé
- 12 cl de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 à 1 c. à café d'épice(s) en poudre à votre goût : cannelle, gingembre ou encore piment doux
- sel

### Recette

- Peler, épépiner et couper les coings en dés
- Éplucher l'oignon et l'émincer finement
- Faire revenir, dans un peu d'huile d'olive, l'oignon pendant 2 à 3 minutes à feu moyen
- Ajouter le vinaigre, baisser le feu, puis les épices en poudre, le sucre et le miel
- Porter à ébullition pendant 5 minutes
- Ajouter les dés de coings et saler légèrement
- Laissez cuire, à feu moyen et couvert, pendant environ 20 minutes, en remuant régulièrement, afin d'obtenir un beau confit de coings
- Poursuivre la cuisson 5 minutes à feu doux et à découvert, jusqu'à absorption du liquide et une consistance fondante des coings
- Verser à chaud le chutney dans un petit bocal type Le Parfait (500 ml) ou un grand pot de confiture : fermer et laisser refroidir

**Bonne dégustation !**