



Chutney de chicon au foie gras



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 chicons
7 cuillères à soupe de sucre spécial confiture
3 cuillères à soupe de vin blanc
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de porto
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
poivre rose
sel et poivre
baguette
1 pièce de foie gras

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le chicon finement et faites-le revenir dans de l'huile.
- 2.** Ajoutez le sucre, le vin blanc, le vinaigre de cidre, le porto, le poivre et le sel.
- 3.** Laissez mijoter à feu doux et faites réduire. Laissez refroidir et agrémentez de poivre rose.
- 4.** Servez avec une baguette accompagnée de foie gras.