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.**