CHUTNEY DE TOMATES

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de tomates
- 250 g de pommes
- 250 g d'oignons
- 150 g de raisins secs blonds
- 50 cl de vinaigre de cidre
- 350 g de cassonade
- 1 c-à-c de moutarde à l'ancienne
- 1 c-à-c de quatre-épices*
- ½ c-à-c de sel.

**Mélange quatre épices : Poivre ; cannelle ; muscade et clou de girofle.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante 10 secondes .Les égoutter, les peler, les épépiner et les concasser.

Dans une cocotte, faire fondre les oignons pelés et finement émincés avec 5 cl d'eau pendant 10 min.

Ajouter les tomates , les pommes pelées et coupées en petits dés. Mélanger sur feu doux 5 min.

Ajouter le reste des ingrédients et laisser cuire sur feu doux environ 45 min, jusqu'à ce que la préparation ait épaissie.

Verser le chutney dans des pots, presque à ras bord, puis fermer. Les retourner et laisser refroidir.

.