

# Les bases



## CHUTNEY CHORIZO POIVRON

### INGRÉDIENTS

- 100 g de chorizo
- 1 poivron jaune (ou rouge)
- 2 pommes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sauce soja
- Thym et romarin séché (au goût)

### PRÉPARATION

Pelez le poivron, épépinez-le et coupez-le en petits dés.

Coupez le chorizo en petits dés. Pelez les pommes, évidez les trognons et râpez-les avec la râpe à gros trous ou coupez-les en tous petits morceaux. Pelez la gousse d'ail et hachez-la finement.

Faites revenir tous ces ingrédients avec les aromates dans une casserole jusqu'à ce que tout soit bien compoté. Mixez quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture plus homogène et placez en pot.

A conserver au frais jusqu'à 10 jours, ce chutney est délicieux tel quel sur des petits toasts de pain grillé pour l'apéritif, il accompagne également très bien le fromage ou même une viande blanche.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN  
TEMPS DE CUISSON : 30MN  
TEMPS TOTAL : 45MN