

Les bases



CHUTNEY DE POMMES OIGNON ET RAISINS SECS

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 3 pommes
- 1 gros oignon
- 1 c-à-s de raisins secs (blond de préférence)
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 25 g de beurre
- Sel, poivre

Épluchez l'oignon et ciselez-le (en tous petits morceaux).

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez l'oignon.

Épluchez les pommes, retirez les pépins, coupez en petits dés.

Ajoutez-les à l'oignon et laissez revenir 5 minutes. Incorporez les raisins secs.

Ajoutez le vinaigre de cidre et mélangez. Ajoutez la moutarde à l'ancienne, le miel liquide, le gingembre, salez, poivrez.

Faites cuire à feu doux à couvert et prolongez la cuisson 10 minutes.

Découvrez et laissez mijoter jusqu'à évaporation du liquide (quelques minutes en général).

Versez dans des pots, refermez-les et retournez-les (ils seront semi-stérilisés et vous les conserverez plus longtemps au réfrigérateur).

A associer avec du foie gras bien sûr ou sur des toasts grillés ou en accompagnement d'une viande comme un magret de canard.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN