

Les bases

CHUTNEY DE RHUBARBE



INGRÉDIENTS

- 500g de rhubarbe (poids de la rhubarbe pelée)
- 200ml de vinaigre léger (ici pomme et cidre)
- 200g de sucre muscovado
- 1 grosse échalote
- 4 clous de girofle
- 1 c-à-s de mélange quatre épices
- 1 petit bâton de cannelle
- 6 grains de poivre noir
- 1 étoile de badiane

PRÉPARATION

Peler la rhubarbe et couper les extrémités. La débiter en tronçons de 2cm environ.

Torréfier les clous de girofle, cannelle, badiane, et poivre, à sec dans une poêle quelques minutes jusqu'à ce que leur parfum exhale.

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole à fond épais, et cuire 40 à 50 minutes à petit bouillon en remuant de temps en temps pour que le chutney n'attache pas.

Débarrasser dans un bocal (éventuellement stérilisé 15 minutes à 150° au four, ou dans de l'eau bouillante) et conserver au frais.

Déguster avec une viande blanche, un tajine, ou comme ici sur un toast au fromage frais fouetté, à l'apéro.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN