

Les bases

CHUTNEY DE TOMATES VERTES



INGRÉDIENTS

- 250 g d'échalotes
- 250 g d' oignons
- 3 grosses gousses d'ail
- 500 g de tomates vertes
- 60 g de vergeoise ou cassonade
- 1/2 c-à-s de moutarde ancienne
- deux c-à-s de Worcestershire sauce
- tabasco
- 1 c-à-s de Curcuma
- 1 c-à-c de Curry
- 3 c-à-c de vinaigre balsamique
- 1 c-à-s de miel
- 2 c-à-s d'huile d'arachide

PRÉPARATION

Pelez et émincez les oignons et les échalotes.
Monder et épépiner les tomates vertes. Couper en dés.

Chauffer l'huile doucement et suer les oignons et les échalotes sans coloration.

Saupoudrer avec le curcuma et un peu de poudre de curry.

Lorsqu' ils sont légèrement ramollis, les débarrasser et reporter la casserole sur le feu doux.

Ajouter le sucre ou la vergeoise, et mélanger sur le feu jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser.

Ajouter le miel, la moutarde et déglacer avec le vinaigre balsamique et la sauce anglaise.

Baissez le feu puis replacez les échalotes et oignons dans le mélange et ajouter les dès de tomates. Cuire à feu doux et à couvert une petite demi-heure. Le temps pourra être prolongé en fonction de l'humidité des bulbes.

Vous pourrez également mouiller avec un peu d'eau si vous remarquez que le milieu est trop sec pour compoter (en fonction des oignons) .

Lorsque la cuisson est atteinte, découvrir pour accélérer l'évaporation et arrêter lorsque la consistance "compote " est atteinte.

Rectifier l'assaisonnement avec du tabasco, du sel ou du sucre pour que ce soit exactement à votre goût.

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN