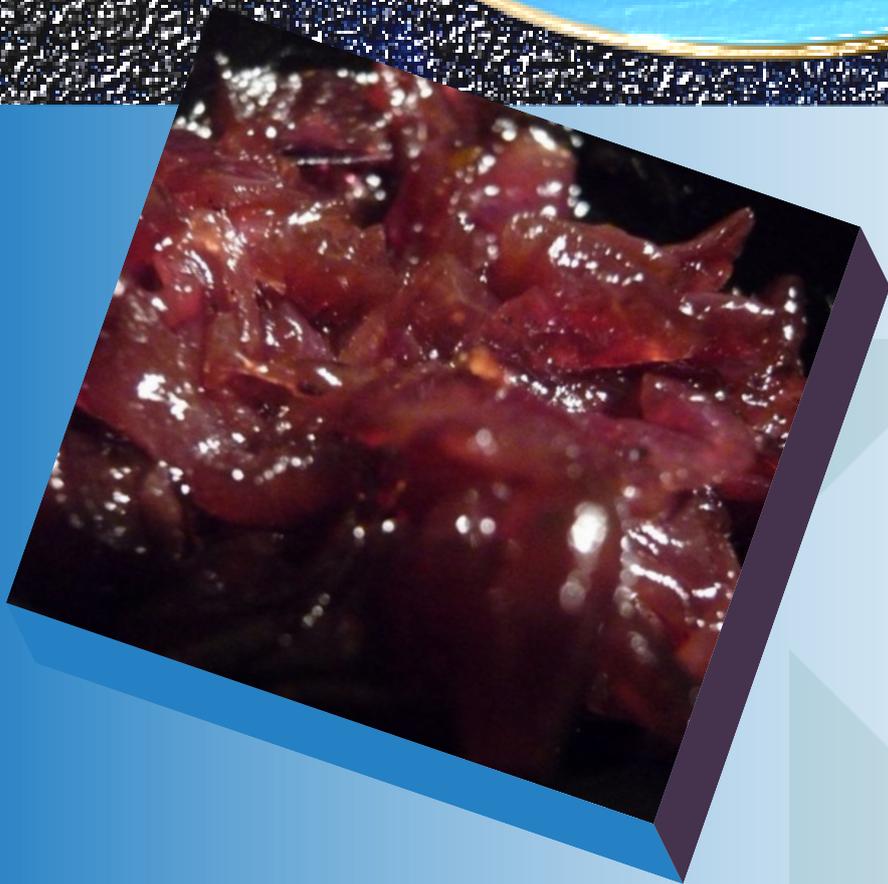


# Les bases



## CHUTNEY D'OIGNON ET FRAMBOISE

### INGRÉDIENTS

- 400 g d'oignons rouges
- 200 g de framboises surgelées
- 60 ml de vinaigre de framboise
- 120 g de sucre blond de canne

### PRÉPARATION

Épluchez et coupez les oignons en petits morceaux.

Dans une casserole, faites cuire les oignons avec les framboises, le vinaigre et le sucre, à feu moyen.

Remuez régulièrement avec une cuillère en bois pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne sirupeux.

Versez le chutney dans des bocaux propres.

Fermez le couvercle et retournez-les pour stériliser les parois et le couvercle.

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