

Les bases

ÉLABORER UN CHUTNEY

PRÉPARATION



- Commencez par faire frire un oignon (et éventuellement de l'ail) dans une poêle bien chaude avec de l'huile.
- Ajoutez des fruits ou des légumes coupés en cubes.
- Ensuite, ajoutez les épices et, pour terminer, une bonne quantité de sucre et de vinaigre (vous pouvez choisir du vinaigre de pomme ou du vinaigre de vin rouge, selon la recette).
- Faites bouillir à feu doux et n'oubliez pas de remuer de temps en temps pour que le chutney ne brûle pas.

Astuce : Pour vérifier si le chutney est cuit, tracez une ligne au milieu de la casserole avec une cuillère en bois. Cela doit former un "sentier" sans laisser aucune trace d'humidité.