



## Chutney de pommes



*Je ne propose que rarement des sauces sur ce blog - pas l'habitude d'en faire et peu d'occasions surtout. Je me rattrape aujourd'hui en vous proposant un chutney. Le chutney est une sauce aigre-douce qui peut être préparée à partir d'une grande variété de fruits ou de légumes cuits dans du vinaigre, du sucre et des épices.*

Ingrédients (pour 2 pots à confiture) :

- 3 à 4 pommes
- 1 oignon
- 100 g de raisins secs
- 100 g de sucre cassonade
- 2 cuillères à soupe de graines de moutarde
- 1 cuillère à café de gingembre
- 250 ml de vinaigre cidre
- sel et poivre

Préparation :

Peler et épépiner les pommes, les couper en dés réguliers. Peler et ciseler finement l'oignon.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et chauffer à feu moyen en remuant avec une spatule

jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant environ 30 min. Remuer de temps en temps pour éviter que le mélange n'attache.

Verser ensuite la confiture encore chaude dans des pots stérilisés. Fermer le couvercle et renverser le pot : la chaleur de la confiture stérilisera les couvercles et créera un vide d'air.

Réserver dans un placard ou au réfrigérateur. Ce chutney se sert en accompagnement de viande.

*Le 04 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/04/19404368.html>*