

Recette



Chutney au cicorino et aux pommes

Chutney au cicorino et aux pommes : fin, doux et parfait avec du fromage ou du pain

50 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 80 g de sucre gélifiant
- 130 g de pommes p. ex. Braeburn, en petits cubes
- 250 g de cicorino rosso, coupé finement **De saison**
- 1 oignon rouge, en fines rondelles **De saison**
- 1 cs de gingembre, râpé
- 1 orange bio, zeste rapé
- 1/2 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1.5 cs de graines de moutarde
- 1 dl de vinaigre de vin rouge

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Pour 2 verres avec couvercle hermétique d'une contenance d'environ 2,5 dl chacun

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Nettoyer soigneusement les bocaux et les couvercles et les faire cuire pendant env. 10 min. dans l'eau bouillante. Laisser égoutter les bocaux et les couvercles sur un linge propre. Ne pas les toucher inutilement.

2 de 2

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition, recouvrir et laisser mijoter pendant 10 min. Enlever le couvercle et laisser mijoter pendant env. 30 min. en remuant de temps en temps. Verser le chutney très chaud jusque juste en dessous du bord des bocaux préparés, couvrir immédiatement et laisser refroidir complètement.

