

Confitures et Chutneys

Chutney pomme-raisin



2h40 **10 min** **1h30** **1h** **107**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **20** personnes

Ingrédients pour le chutney

1.2 kg **Pomme(s)**
300 g **Oignon(s) rouge(s)**
25 cl **Vinaigre de vin**
225 g **Sucre roux**
200 g **Raisins secs**
1 c. à café **Gingembre en poudre**
1.5 c. à soupe **Gros sel**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Enlever le pédoncule des pommes puis les éplucher à l'aide d'un économe.
- 2 Avec un couteau d'office, couper les pommes en deux puis retirer le cœur à l'aide d'un économe.
- 3 Couper les pommes grossièrement en morceaux et les réserver dans un saladier.
- 4 Peler et émincer l'oignon rouge. Réserver avec les pommes.

Étape 2

Cuisson du chutney

- 1 Mettre une casserole sur feu vif. Verser les pommes et l'oignon émincé.
- 2 Ajouter les raisins secs, le vinaigre, le gingembre en poudre et le sucre.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le sel et mélanger à nouveau. Couvrir et porter à ébullition.
- 4 A ébullition, baisser le feu et laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure à 1 heure 30.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer la casserole du feu et mettre le chutney dans un bocal hermétique. Fermer et laisser refroidir, puis déguster froid.