

CHUTNEY

Ingrédients :

Gingembre frais	(environ 30 g. pour 4 personnes)
Raisins secs	(environ 80 g. pour 4 personnes)
Echalote	(au « pif », selon goût)
Vinaigre ¹	(environ 10 cl. pour 4 personnes)
Cannelle	(1 bâton)
Cassonade	(environ 1 cuil. à soupe par personne)
Poivre	(au « pif », selon goût)
FRUIT	au choix...
	Pommes, poires ou mangues par exemple.

Cuisson :

Emincer finement l'échalote, ainsi que le gingembre.
Peler si nécessaire et couper le(s) fruit(s) en petits dés.

Dans une casserole, humecter le fond (un petit peu d'eau, quelques gouttes d'huile si l'on veut) et mettre l'échalote à revenir à feu moyen. Lorsque celle-ci commence à devenir transparente, à « fondre », travailler à feu doux. Ajouter le vinaigre, la cassonade, le bâton de cannelle, le gingembre, les raisins secs et le(s) fruit(s). Il faut que le vinaigre imprègne bien le tout sans risque de « noyade ».

Il faut cuire au moins 20 mn en remuant régulièrement, jusqu'à ce que l'ensemble soit « lié », sans liquide superflu.

Bon appétit,

Jean-Claude

¹ On prendra du vinaigre « parfumé », c'est-à-dire – à mon sens – du vinaigre de cidre ou du balsamique, par exemple, suivant l'accompagnement...