

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CHUTNEY AUX BETTERAVES

Pour 4 pots



Préparation : 40 mn

Cuisson : 1h20

### Ingrédients :

- 500 g de betteraves
- 2 pommes en cubes
- 1 oignon coupé en fines lamelles
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de piment broyé
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuillère à café de sel
- 1 clou de girofle
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 250 ml de vinaigre de cidre de pomme
- 60 g de sucre
- 30 g de raisins secs

### Préparation :

Mettez les betteraves à cuire dans l'eau bouillante 40 min. Après cuisson, égouttez, laissez refroidir, puis pelez et coupez en petits cubes.

Dans une casserole, mettez les pommes en cubes, l'oignon en fine lamelles, l'ail haché, le piment, la cannelle, le sel, le poivre, la girofle et le vinaigre, mélangez le tout puis portez à ébullition et laissez frémir 20 min.

Ajoutez les betteraves, le sucre et les raisins, continuez la cuisson pour encore 20 min.

Après cuisson, versez le chutney bouillant dans des pots chauds stérilisés..

