

Chutney carotte-mangue

Pour 1 pot

- 1 mangue
- 1 verre de jus de carotte
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 1/2 cuillère à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de nuoc-mam
- Tabasco (ou autre forme de piment)

→ Couper le moitié de la mangue en morceaux et la mixer avec le jus de carotte et le gingembre.

Couper le reste de la mangue en petits dés.

Mélanger la purée et les dés de mangue dans une casserole avec le sucre et le nuoc-mam. Porter à ébullition puis baisser le feu au minimum et laisser mijoter 30mn environ en remuant de temps en temps, le tout doit s'être épaissis.

Ajouter le piment ou le Tabasco selon la dose de piquant souhaitée.

Les Nectars
de Maya



Bon appétit !!

