



Chutney de tomates cerises

### Ingrédients pour 1 gros pot

- 500 g tomates cerises
- 1 pomme coupée en petits dés
- 125 ml de vinaigre à la cardamome
- 125 ml de vinaigre de vin
- 2 grosses cuillères à soupe de miel
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c à café de gingembre râpé
- 1 c à café de coriandre en poudre
- poivre 5 baies

Couper les tomates en morceaux.

Peler et couper la pomme en dés.

Dans une casserole faire fondre l'oignon et l'ail coupés en petits morceaux dans un peu d'eau. Ajouter les tomates, la pomme et tous les ingrédients. Faire cuire longuement en maintenant une légère ébullition. Le Chutney est prêt quand il a une consistance épaisse. Se conserve environ 1 an dans un pot à confiture avec couvercle.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

