

11 décembre 2007

Chutney cranberries, raisins, pommes et noix de Pécan



(pour 2 pots ½)

235 ml d'eau
150 g de sucre
336 g de cranberries fraîches
125 g de pommes, pelées et coupées en cubes
120 ml de vinaigre de cidre
70 g raisins secs
½ cc de cannelle
¼ cc de gingembre moulu
¼ cc de allspice (poivre de jamaïque - à défaut, du 4 épices)
1/8 cc de clous de girofle moulus

Dans une casserole moyenne, portez l'eau et le sucre à ébullition. Ajoutez les cranberries, le vinaigre, les raisins et les épices. Portez à ébullition puis laissez mijoter gentiment pendant 10 minutes, en mélangeant souvent. Versez le mélange dans un saladier. Posez un film plastique directement au contact de la surface de la sauce. Laissez refroidir à température ambiante et servez ou bien couvrez et réfrigérez. Laissez le chutney remonter à température ambiante avant de servir.

Source : <http://allrecipes.com/Recipe/Cranberry-Chutney-I/Detail.aspx>