



"Chutney de chanterelles en gelée de gentiane".
D'après Régis Marcon



Pour 2 bocaux de 250g

500g de chanterelles, 1 oignon haché, 1 poivron rouge, 1 citron, 100g de cassonade, 15g de gingembre frais haché, 1/2 gousse d'ail, 1/2 cc de grains d'anis vert, 8cl de gentiane, 25cl de vinaigre de cidre, 1 petit piment d'Espelette, sel.

Éplucher le poivron au rasoir à légumes et le détailler en fine brunoise. Hacher l'oignon, le mettre dans une casserole avec de l'eau froide, porter à ébullition, donner un bouillon puis égoutter.

Nettoyer les champignons les couper en morceaux.

Réunir dans une casserole, poivron, oignon, champignons, vinaigre, cassonade, gingembre, jus de citron, ail haché, piment et anis. Cuire à couvert à feu doux 25 à 30 mn en remuant de temps en temps. Retirer du feu.

Libre interprétation pour la suite :

Ramollir 1/2 feuille de gélatine à l'eau froide. Egoutter le chutney.

Récupérer le jus, le porter à ébullition et hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Ajouter la gentiane, bien mélanger, laisser tiédir puis réincorporer le chutney.

Refroidir et conserver en pot au frais.

A consommer dans la semaine.