

Chutney aux tomates vertes

1kg de tomates vertes finement hachées

500 grs d'oignons finement hachés

500 grs de pommes à cuire finement hachées

2 gousses d'ail écrasées

1 c. à c. de gingembre frais ou en poudre

1 bonne pincée de clous de girofle en poudre

1 bonne pincée de curcuma en poudre

50 grs de raisins secs

250 grs de sucre roux

25 cl de vinaigre de vin blanc

1. Mélangez tous les ingrédients dans une grande casserole.

2. Amenez à ébullition, réduisez la chaleur et couvrez. Laissez mijoter de 1h15 à 1h30 ou jusqu'à ce que le chutney épaississe, en remuant souvent.

3. Transvasez le chutney dans des pots à couvercle stérilisés. Laissez refroidir les pots à l'envers.

4. Etiquetez et laissez vieillir dans un endroit frais et sombre pendant 3 semaines au moins avant de consommer ou gardez les pots, bien fermés, de 6 à 12 mois.

