

CHUTNEY DATTES, TAMARIN, EPICES

Pour un petit bol
Préparation : 10 min



100 g de dattes dénoyautées et grossièrement hachées
1 cuillère à café de pâte de tamarin
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
1/4 cuillère à café de piment en poudre (voir le double pour les courageux)
1 cuillère à soupe de ketchup
100 ml d'eau

Mixer tous les ingrédients au robot ou au mixeur jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Se conserve 3 jours au réfrigérateur (et même se congèle très bien).

Déguster avec du fromage, du foie gras, une viande blanche (exquis avec un reste de rôti de porc froid), un magret de canard ...