

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHUTNEY DE POMMES GRANNY-SMITH ET GINGEMBRE

Pour un pot de 385ml :

3 pommes Granny-Smith - 1/2 càc gingembre frais râpé - 1/2 oignon haché - 8cl vinaigre de cidre - 100g sucre - 1 pée de piment d'Espelette -

Peler les pommes, les couper en dés. Dans une casserole verser tous les ingrédients. Porter à ébullition sur feu moyen et cuire 35 à 40 minutes en remuant souvent. Mettre en pot. Fermer. Entreposer au réfrigérateur où il se conservera 15 jours.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr