



MON CHUTNEY



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour un bol:

2 grosses échalotes

1 botte d'oignons nouveaux

½ gousse d'ail

½ poivron jaune ou orange

1 tomate

50 cl de vinaigre de vin ou de Xérès

50 g de cassonade

Sel et poivre

1 càs d'huile d'olive

Émincer l'échalote, l'ail et les oignons après les avoir pelés puis les ajouter dans l'huile chauffée et les faire fondre doucement.

Pendant ce temps, tailler en dés le poivron et la tomate, les ajouter dans la poêle avec le vinaigre et le sucre et augmenter le feu, saler. Laisser bouillir 1 minute puis laisser mijoter doucement environ 20 minutes en remuant de temps à autre.

Le liquide doit réduire et devenir sirupeux sans caraméliser. Si il ne reste pas assez de liquide, rajouter un peu d'eau jusqu'à ce que tout soit bien tendre et fondu, s'il y en a trop, réaugmenter la puissance du feu. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Laisser refroidir et réserver au froid.