

Chutney de pommes



INGREDIENTS

- 500 gr de pommes
- 1.5 dl de vinaigre de cidre
- 125 gr de cassonade
- 175 gr d'oignons blancs (ou 1 oignon sec)
- ½ c. à c. de quatre épices
- ½ c. à c. de gingembre frais haché
- 1 pincée de piment de Cayenne
- ½ c. à c. de sel

PREPARATION:

Versez le vinaigre de cidre et la cassonade dans une casserole, portez à ébullition le mélange et laissez cuire 2 mn à feu doux.

Pelez les pommes, retirez le cœur, les couper en petits dés. Pelez et émincez les oignons et versez le tout dans le mélange vinaigre et cassonade.

Ajoutez les épices, cuire à feu doux en mélangeant régulièrement. Laissez refroidir puis versez dans un bocal. A conserver au réfrigérateur.