

CHUTNEY DE PRUNE



Ingrédients pour 10 petits pots :

- 1.5 kg de prunes dénoyautées et hachées
- 1 pomme verte épluchée et hachée
- 500 g de sucre roux
- 375 ml de vinaigre (de riz ou blanc)
- 60 ml de sauce soja
- 1 oignon
- 2 cm de gingembre haché
- 3 gousses d'ail
- 3 étoiles d'anis
- 1 bâton de cannelle
- 2 piments rouges séchés

- Enfermer les piments et les épices dans une gaze. Mixer l'ail, le gingembre et l'oignon.
- Transvaser le mélange dans une casserole avec le reste des ingrédients ainsi que la gaze et remuer à feu doux pour dissoudre le sucre.
- Porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire 40 minutes à petit bouillon, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Sortir la gaze et la jeter.
- Retirer la casserole du feu, mixer s'il reste des morceaux (facultatif).
- Mettre le chutney dans des pots préalablement lavés à l'eau très chaude, fermer hermétiquement et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.
- Servir ce chutney après quelques mois de repos par exemple avec une viande blanche.

PS : Conserver au frais après ouverture.