

Chutney de poivron

écrit par Pariseyn | 24 septembre 2023



Une merveille aigre-douce dans l'esprit des autres chutneys déjà publiés ici. A consommer en apéritif sur du pain accompagné de bâtonnets de légumes crus, avec de la viande grillée, avec des pâtes ou du riz, dans un sandwich ou un hamburger, bref, les utilisations sont infinies.

Ingrédients, pour 4 pots de 320 ml :

1 kilo de poivrons rouges, verts et jaunes, ou que des rouges, au choix

500 g de sucre en poudre blanc ou roux

200 g de vinaigre de Xerès

200 g d'eau

100 g de raisins secs

2 pommes vertes

2 oignons

1 cuillère à café de gingembre moulu

6 g de sel (1 cuillère à café)

6 g de poivre

1 pincée de flocons de piment (facultatif, mais préférable)

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède si nécessaire, c'est-à-dire, s'ils sont très secs. S'ils sont déjà moelleux, c'est inutile.

Couper les poivrons, les oignons et les pommes en dés.

Dans une grande casserole, faire fondre le sucre dans le vinaigre et l'eau, puis ajouter les autres ingrédients sauf le poivre.

Cuire à feu doux pendant environ 1 heure en remuant souvent.

Ajouter le poivre à la fin.

Mixer à l'aide d'un pied plongeur : il faut qu'il reste des morceaux, on ne veut pas un mélange lisse.

Mettre dans des pots, les retourner aussitôt et laisser refroidir.

Le lendemain, remettre les pots à l'endroit et conserver au frais.