

Chutney de rhubarbe

écrit par Pariseyn | 18 février 2016

☒ Ingrédients, pour 4 pots de 150 ml :

500 g de rhubarbe, épluchée et coupée en dés

2 oignons coupés en petits morceaux

2 petites pommes Royal Gala ou équivalent, épluchées et coupées en dés

150 g de raisins secs Sultana

250 ml de vinaigre de cidre

200 g de sucre en poudre

2 tronçons de gingembre frais coupés en quatre dans la longueur

Du poivre blanc

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et cuire à feu moyen jusqu'à ébullition.

Baisser à feu doux et continuer la cuisson pendant environ une heure en remuant régulièrement.

Retirer du feu et verser brûlant dans les bocaux préalablement stérilisés.

Remplir chaque bocal jusqu'à un centimètre du bord, fermer et retourner aussitôt le pot.

Laisser refroidir complètement.

Ce chutney se conserve jusqu'à un an au réfrigérateur.