

CHUTNEY POTIRON RAISINS SECS

POUR 2 POTS :

- 500 gr de chair de potiron
- 2 oignons
- 75 gr de raisins secs
- 175 gr de sucre semoule roux
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 20 cl de vinaigre de vin
- 8 grains de poivre noir
- Sel

PRÉPARATION

1-Retirer l'écorce, les fibres et les pépins du potiron pour ne conserver que la chair. Découper ensuite celle-ci en petits morceaux.

2-Eplucher et émincer très finement l'oignon.

3-Mettre dans une bassine à confitures le potiron, l'oignon, ainsi que le sucre et le vinaigre.

4-Bien remuer et saler.

5-Faire cuire pendant 15 mn sur feu moyen.

6-Après 15 mn, baisser le feu et ajouter les raisins secs ainsi que les épices. Bien mélanger et faire mijoter à nouveau sur feu moyen pendant environ 45 mn.

7-Bien mélanger régulièrement jusqu'à l'obtention d'une consistance proche de celle d'une confiture.

8-Laisser refroidir en fin de cuisson.

Avant de mettre en pots votre chutney, il est important de veiller à la propreté et à la stérilisation des pots : juste avant de les utiliser, placez les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, retirez les avec une pince et laissez les égoutter et sécher sur un linge propre en les retournant.