

CHUTNEY AUX POIRES & TOMATES

MIEL & ÉPICES

Préparation 10 minutes ; cuisson 30 minutes.

Bonne préparation pour accompagner vos viandes, poissons, légumes et fromages.

Ingrédients pour 2 bocaux

3 belles poires mûres,

1,5Kg de tomates mûres (on pourra mélanger plusieurs variétés),

1 gros oignon,

1 citron bio (dont on prélèvera le jus et le zeste),

5 cl de vinaigre de cidre,

5 cl d'huile d'olive,

3 gousses d'ail,

2 feuilles de laurier,

3 cuillères à soupe de miel,

2 cm de rhizome de gingembre frais (râpé ou coupé en petits dés),

Une cuillère à soupe de chacune des épices suivantes :

- Cumin
- Coriandre
- Moutarde

On peut utiliser des épices déjà moulues. Si vous prenez des épices en grains, il faudra les piler grossièrement.

1 piment oiseau (ou une pincée de piment d'Espelette en poudre),

2 clous de girofle,

Sel , poivre du moulin.

1- Peler et émincer l'oignon et l'ail.

2- Peler et hacher grossièrement les poires et les tomates.

Dans une casserole :

1- Réunir l'huile d'olive, les épices, les clous de girofle, le laurier, l'ail et l'oignon.

Faire chauffer 2-3 minutes à feu doux pour ne pas brûler les épices en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

2- Ajouter le reste des ingrédients.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

3- Retirer le couvercle et laisser cuire 15 minutes à feu doux en remuant jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

Pendant la cuisson, rectifiez sel & poivre ainsi que miel & vinaigre si nécessaire pour ajuster le côté aigre-doux.

Cessez la cuisson lorsque le mélange commence à compoter.

4- Verser dans des pots ébouillantés.

Laisser refroidir couvercle fermé.

Entreposez les bocaux au réfrigérateur où vous pourrez les conserver plusieurs semaines avant dégustation.

Bon appétit !