

CHUTNEY A L'ORANGE ET AUX OIGNONS



RÉALISATION DU CHUTNEY A L'ORANGE ET AUX OIGNONS

Le chutney est une sorte de marmelade anglaise caractérisée par l'ajout de vinaigre qui lui donne une saveur sucrée salée très caractéristique. Le **chutney à l'orange** et aux oignons est un grand classique. Le chutney à l'orange et aux oignons peut parfaitement accompagner un foie gras pour Noël.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

500 g d'oignons 50 g de raisin secs 2 oranges dont une Bio 1 citron 1/4 cuillère à café de cannelle en poudre 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre 1 clou de girofle sel et poivre selon les goûts 150 ml de vinaigre de vin 1/2 cuillère à café de 4 épices 80 g de sucre en poudre 3 pots de confiture Un robot hachoir

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Eplucher les oignons et les couper en rondelles. Verser le vinaigre dans la casserole et ajouter toutes les épices, le sel, le poivre et le sucre. Mettre les oignons dans la casserole. Ajouter les raisins secs. Prélever le zeste de l'orange Bio. Hacher grossièrement les oranges pelées, le zeste et le citron et verser l'ensemble dans la casserole. Mettre le mélange à cuire à feu doux en tournant régulièrement. Faire cuire le chutney 2 à 3 heures.

Mettre le chutney à l'orange et aux oignons en pots pour une utilisation tout au long de l'année ou l'utiliser immédiatement pour la préparation d'un plat.

Le chutney à l'orange et aux oignons accompagne parfaitement les curry à l'anglaise, les viandes rôties mais aussi le foie gras.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

à partir de

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr