

CHUTNEY AUX OIGNONS



PREPARATION DU CHUTNEY AUX OIGNONS

le chutney aux oignons est le plus simple et le plus passe partout des chutney, cette préparation entre la marmelade et la confiture sucrée salée. Vous trouverez de nombreuses raisons d'utiliser le chutney aux oignons. Il est parfait pour accompagner les viandes grillées.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

500 g d'oignons 50 g de raisin secs 1 verre d'eau chaude 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 de canne en poudre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Mettre les raisins à tremper dans l'eau chaude. Eplucher les oignons. Couper les oignons en rondelles. Mettre les oignons dans une casserole. Ajouter les épices (4 épices + clou de girofle), sel, le poivre, le sucre et le vinaigre. Egoutter les raisins et les ajouter au mélange de la casserole. (Jeter l'eau) Faire cuire à feu doux deux à trois heures en mélanger fréquemment. Le chutney est prêt lorsque les oignons deviennent translucides.

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 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



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](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-confitures-compotes/chutney-oignon.asp)