

CHUTNEY AUX EPICES



PREPARATION DU CHUTNEY AUX EPICES

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 :

300 g d'oignons
50 g de raisin secs
2 oranges Bio
300 g figues sèches
100 g de dattes sèches
30 g de sucre roux en poudre 1 cuillère à café de miel 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre 1 clou de girofle 1/2 cuillère à café de 4 épices sel et poivre selon les goûts 50 ml de vinaigre de vin ou de cidre 20 ml de vinaigre balsamique 3 pots de confiture Un robot hachoir

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Verser les vinaigres dans la casserole et ajouter toutes les épices, le sel, le poivre. Ajouter le miel et le sucre et mettre sur un feu doux. Prélever le zeste des oranges Bio. Hacher grossièrement les oranges pelées, le zeste et verser l'ensemble dans la casserole avec le reste du mélange. Hachez grossièrement les dattes dénoyautées et les figues et les mettre dans la casserole et ajouter les raisins secs. Eplucher les oignons et les couper en rondelles et les mettre dans la casserole avec le reste du mélange. Mettre le mélange à cuire à feu doux en tournant régulièrement. Faire cuire le chutney 2 à 3 heures.
Mettre le chutney aux épices en pots pour une utilisation, il se conserve comme une confiture.

Le chutney aux épices est parfait préparer un foie gras aux chutney et épices.

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 €



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