Beurres et Sauces

Chutney patates douces, carottes, gingembre et vanille

49h15	15 min	1h	48h	126
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le chutney

- 250 g **Patate(s) douce(s)**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Pomme(s)**
- 10 cl **Vinaigre de cidre**
- 30 g **Raisins secs**
- 75 g **Sucre cristal**
- 15 g **Gingembre frais**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du chutney

1. Peler la patate douce et les carottes à l'aide d'un économe.
2. Détailler la chair de la patate douce en petits cubes à l'aide d'un couteau de chef. Répéter l'opération pour les carottes puis réserver.
3. Détailler la pomme en petits cubes puis réserver.
4. Peler le gingembre à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer finement et réserver.

Étape 2

Cuisson du chutney

1. Verser les cubes de patate douce, carotte et pomme dans une casserole. Ajouter le gingembre puis saler et poivrer.
2. Verser le sucre cristal et le vinaigre de cidre.
3. Ouvrir la gousse de vanille sur toute sa longueur à l'aide d'un couteau d'office. Ajouter les graines dans la casserole ainsi que la gousse.

4. Mélanger à l'aide d'une spatule puis porter à ébullition.
5. Ajouter les raisins secs et mélanger.
6. Laisser cuire pendant 5 minutes puis baisser le feu.
7. Laisser mijoter pendant 55 minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule.

Étape 3

Dressage

1. Verser le chutney dans un bocal stérilisé.
2. Visser le couvercle et retourner le bocal.
3. Laisser complètement refroidir.
4. Attendre au moins 48h00 après la mise en bocal pour le consommer.
5. Le fait d'attendre quelques jours avant la consommation permet aux arômes de bien se diffuser.