



*Confitures et Chutneys*  
**Chutney à l'abricot**



**2h50**   **10 min**   **40 min**   **2h**   **319**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

**Étape 1**

Préparation du chutney

- 1 Laver les abricots, les sécher. Les dénoyauter et les couper en cubes.
- 2 Éplucher la racine de gingembre et la râper.
- 3 Dans une casserole à fond épais, mettre les cubes d'abricots et les raisins secs.
- 4 Ajouter le vinaigre de vin, l'eau et le sucre en poudre puis mélanger.
- 5 Ajouter le gingembre et le piment, saler et mélanger délicatement.
- 6 Laisser mijoter à feu doux environ 40 minutes, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

1 kg **Abricot(s)**  
20 **Raisins secs**  
120 g **Sucre semoule**  
5 cl **Vinaigre de vin**  
5 cl **Eau**  
1 **Gingembre frais**  
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**  
1 **Sel**

**Étape 2**

Dressage

- 1 Retirer la casserole du feu et laisser la préparation revenir à température ambiante.
- 2 Répartir dans des coupes et servir.
- 3 Le chutney se conserve dans des bocaux au réfrigérateur.