



## Confitures et Chutneys

# Chutney aux fruits d'automne



**1h30** **30 min** **1h** **0** **149**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le chutney

#### Étape 1

#### Préparation du chutney

- 1 Eplucher et détailler en morceaux la poire et la pomme. Les verser dans une grande casserole. Arroser de jus de citron.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon. Verser dans la casserole.
- 3 Eplucher et râper le gingembre et l'incorporer à la préparation.
- 4 Laver soigneusement les figes, les éplucher et les détailler en petits cubes. Les verser dans la casserole.
- 5 Ajouter les raisins secs.
- 6 Ajouter la cassonade, le miel, le concentré de tomate et remuer.
- 7 Ajouter toutes les épices. Saler et poivrer. Remuer.
- 8 Couvrir avec le vinaigre et placer sur feu doux.
- 9 Laisser mijoter 30 min à couvert en remuant régulièrement.
- 10 Une fois la préparation compotée, retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 30 min jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson en remuant fréquemment pour éviter que la préparation n'attache à la casserole.

1 **Pomme(s)**  
1 **Poire**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Figue fraîche**  
50 g **Sucre roux**  
5 cl **Vinaigre de cidre**  
20 g **Raisins secs**  
1 c. à soupe **Concentré de tomate**  
1 c. à soupe **Jus de citron**  
20 g **Miel liquide**  
5 g **Gingembre frais**  
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**  
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**  
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**  
1 unité(s) entière(s) **Cardamome**  
1 pincée(s) **Quatre-épices**  
0.5 **Piment(s)**  
0.5 c. à café **Purée de piment**

- 11** Retirer le bâton de cannelle, le clous de girofle et la capsule de cardamome.
- 12** Laver le pot à confiture à l'eau bouillante et l'essuyer.
- 13** Verser la préparation jusqu'au bord et fermer de suite. Laver, refroidir et placer au frais.

**1 Sel**  
**1 Poivre**