



*Confitures et Chutneys*  
**Chutney aux pommes**



**1h20** **20 min** **1h** **0** **214**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Chutney**

3 **Pomme(s)**  
6 **Echalote(s)**  
1 **Gingembre frais**  
1 **Piment de Cayenne**  
1 c. à café **Curcuma**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
5 cl **Vinaigre d'alcool blanc**  
10 cl **Eau**  
1 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**  
1 **Sel**

**Caramel**

2 c. à soupe **Sucre roux**  
1 c. à soupe **Eau**

**Étape 1**

Préparation des ingrédients

- 1 Peler les pommes et les épépiner.
- 2 Les tailler en salpicon.
- 3 Éplucher et émincer grossièrement les échalotes.
- 4 Éplucher le gingembre et le hacher finement au couteau.
- 5 Éplucher et hacher l'ail.

**Étape 2**

Préparation du caramel blond

- 1 Verser la cassonade et l'eau dans la casserole.
- 2 Porter à feu vif.
- 3 Dès que le sucre commence à changer de couleur, arrêter la cuisson.
- 4 Attention, toujours garder un œil sur le caramel. Il peut très vite passer du blond au noir charbon.

**Étape 3**

Cuisson du chutney aux pommes

- 1 Verser les échalotes, l'ail, le gingembre, le curcuma et le

petit piment séché dans la casserole.

- 2 Laisser cuire 5 minutes à feu doux.
- 3 Ajouter le vinaigre, l'eau et les pommes.
- 4 Mélanger délicatement.
- 5 Laisser mijoter 1 heure sur très petit feu en surveillant de temps en temps.
- 6 Retirer le piment, saler et ajouter l'huile.
- 7 Laisser revenir à température ambiante.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Verser le chutney refroidi dans une coupe de service.