François Pasteau

Beurres et Sauces

Chutney à la courgette et au gingembre

1h05	15 min	20 min	30 min	106
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chutney

250 g **Courgette**
125 g **Tomate(s)**
75 g **Sucre semoule**
5 cl **Vinaigre de vin**
5 cl **Vinaigre de vin blanc**
1 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Gingembre frais**
1 c. à café **Curry**

Étape 1

Préparation du chutney

1. Tailler la courgette préalablement lavée en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
2. Ôter le pédoncule des tomates préalablement lavées puis les couper en dés avec le couteau éminceur. Réserver avec les courgettes.
3. Peler le gingembre à l'aide d'un couteau d'office.
4. Etaler un torchon sur le plan de travail puis râper le gingembre dessus. Refermer le linge autour du gingembre râpé puis l'essorer au dessus d'un bol pour ne récupérer que le jus.
5. Dans une casserole, verser le vinaigre de vin blanc, le vinaigre de vin rouge, le sucre, le jus de gingembre, les légumes puis la gousse d'ail épluchée. Faire chauffer sur feu vif et porter à ébullition.
6. A ébullition, baisser sur feu doux puis laisser compoter pendant une vingtaine de minutes.
7. Une fois le chutney bien réduit, ajouter le curry puis mélanger à la spatule.
8. Ôter le chutney du feu, l'égoutter dans une passoire placée au dessus d'un saladier. Laisser refroidir.