

Chutney de tomates vertes

Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

- 1) Couper les tomates en petits dés.
- 2) Peler la pomme et la couper également en petits dés.
- 3) Peler le gingembre et le couper en petits morceaux.
- 4) Épépiner les piments et les hacher menu.
- 5) Verser le vinaigre balsamique et le sucre dans une casserole en acier inox et amener à ébullition tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
- 6) Verser les tomates et la pomme dans la casserole, ajouter le sel, bien mélanger et laisser cuire pendant 10 mn tout en brassant.
- 7) Ajouter le gingembre et les piments, mélanger et laisser cuire 5 mn.
- 8) Ajouter les raisins de Corinthe et laisser cuire encore 10 mn.
- 9) Verser la préparation encore très chaude dans des pots de verre stérilisé avec couvercles hermétiques et fermer immédiatement.

Ce chutney peut se conserver plusieurs semaines (c'est le principe des confitures).

Un petit plus : Vous pouvez rajoutez en même temps que les raisins de Corinthe, une petite poignée de pignons de pins



Ingrédients



750 g de tomate verte



1.5 pomme



75 g de gingembre frais



4.5 piments d'Espagne rouges



105 g de sucre cassonade



75 ml de vinaigre balsamique



7.5 g de sel fin



75 g de raisin de Corinthe

Bon Appétit 

Pour stériliser les bocaux, il suffit de les passer au four 10 minutes à 150°