

Chutney aux mangues et vinaigre de framboise



Originnaire de la cuisine indienne, les saveurs aigres-douces du chutney accompagnent aussi bien des viandes froides que des poissons gras (le saumon), ou même un fromage à pâte dure. Mélangé à une mayonnaise, il constitue une sauce salade qui ne manquera pas de fantaisie !

Ingrédients pour 10 portions

725 grammes de mangues mûres, pelées et coupées en dés
120 grammes de sucre
15 cl de vinaigre de framboise
2 gousses d'ail pressé
30 grammes de gingembre frais râpé
1 cuiller à café de piment d'Espelette ou de chile piquin
1 cuiller à café de 4 épices
sel

Préparation

1. Faire cuire pendant 35 à 40 minutes à feu doux tous les ingrédients, en remuant régulièrement.
 2. Mettre en pot et laisser refroidir avant utilisation.
- Grâce au vinaigre et au sucre, le chutney peut conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.

Bon appétit!