

Chutney aux mangues et au cactus



Un étonnant mélange de saveurs découvert à Huatulco... Idéal pour un poisson grillé, un saumon cuit à la vapeur, une volaille ou même un filet de porc.

Ingrédients

125 grammes d'oignon rouge
125 grammes de nopál (cactus)
375 grammes de mangue bien mûre
2 cuillers à soupe de vinaigre de framboise
1/3 cuiller à café de 4 épices
2 cuillers à café de sucre
3 cuillers à soupe de jus Maggi
1 cube de bouillon de poulet
1 tige de citronnelle fraîche

Préparation

1. Peler les oignons rouges et les découper en fines lamelles. Les faire caraméliser dans de l'huile avec les 4 épices, le sucre, et le jus Maggi.
2. Couper en juliennes les feuilles de cactus et les rajouter aux oignons, avec le bouillon de poulet râpé et le vinaigre. Laisser cuire pendant 5 minutes.
3. Couper en petits morceaux la tige de citronnelle et la rajouter.
4. Peler et découper la mangue en petits cubes et la mélanger à la préparation; continuer la cuisson pendant 5 minutes environ.

Bon appétit!