

Chutney de potiron

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

attente : 1 nuit + 1 mois environ, cuisson : 50 min, préparation : 20 min, très facile



Il vous faut pour 3 pots

- 1,3 kg de potiron (soit 1,1 kg une fois pelé)
- 20 g de gingembre frais
- 135 g d'échalotes
- 1 poivron rouge
- 1 pomme verte (granny)
- 120 g de raisins secs
- 120 g de sucre roux
- 50 cl de vinaigre de cidre
- 6 grains de poivre noir, sel fin

Premier jour :

Peler le potiron, éliminer les filaments et le couper en petits cubes. Mettre la chair dans une passoire, saler légèrement et laisser égoutter 1 nuit.

Second jour :

Rincer le potiron sous l'eau froide, laisser s'égoutter. Peler et émincer le gingembre et les échalotes. Laver le poivron, l'épépiner, le couper en fines lanières. Peler et épépiner la pomme, la couper en petits cubes.

Dans une compresse, mettre le poivre et le gingembre. Fermer avec une ficelle.

Cuisson : Mettre dans un grand faitout tous les ingrédients : potiron, échalotes, poivron, pommes, raisins, sucre, vinaigre ainsi que le sachet de gingembre et poivre, porter doucement à ébullition. Baisser le feu, et laisser mijoter environ 50 minutes en remuant doucement, jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Retirer le sachet gingembre/poivre. En fin de cuisson, ébouillanter 3 pots et leurs couvercles.

Mise en pots : Remplir les pots stérilisés avec le chutney brûlant, fermer hermétiquement et laisser complètement refroidir.

Laisser reposer environ 3 semaines à 1 mois avant de déguster.