

Chutney à la mangue



Mise en place et préparation: env. 20 min

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 c. s. d'eau
50 g de cassonade

1 citron bio, zeste râpé et 3 c. s. de jus
½ dl d'eau

1 mangue (env. 400 g), en petits dés
1 piment rouge, épépiné, en rouelles
1 oignon rouge, haché finement
1 clou de girofle
1 pincée de sel
1 c. c. de grains de poivre mélangés (p. ex. Exotic), concassés

1. Porter à ébullition l'eau avec le sucre dans une large casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser mijoter en remuant de temps en temps la casserole d'avant en arrière, jusqu'à obtenir un caramel brun clair. Verser le zeste et le jus de citron avec l'eau, laisser mijoter le caramel à couvert, jusqu'à ce qu'il soit dissout. Laisser réduire à découvert de moitié.
2. Ajouter la mangue et le reste des ingrédients, laisser mijoter à couvert env. 5 minutes. retirer le clou de girofle.

Suggestions Betty Bossi: épépiner simplement le piment: presser le piment entre les doigts en faisant sortir les graines.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch