

## Chutney de tomates vertes



Selon nos informations, cette recette est compatible avec les régimes suivants : vegan, végétarien, sans gluten, sans lactose

Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par Anonyme

Accompagnement Végétarien Sans gluten Légumes



Pots

4

Facile

Bon marché

### Ingrédients

- 500 g de tomate verte
- 1 pomme
- 50 g de gingembre frais
- 3 piments d'Espagne rouges
- 70 g de sucre cassonade
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 5 g de sel fin
- 50 g de raisin de Corinthe

### Préparation

TEMPS TOTAL : 55 MIN

▶ 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) Epépiner 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 avec couvercles hermétiques et fermer immédiatement.
- 10) Ce chutney peut se conserver plusieurs semaines (c'est le principe des confitures).
- 11) On peut le servir avec foie gras, grillades, plats exotiques, etc.