

Chutney d'abricot

Ingrédients:

2,5 kg d'abricots

6 oignons

1 citron

2 poivrons jaunes

4 cuillères à café de gingembre frais ou en poudre.

1,2 kg de sucre de canne

100cl de vinaigre de cidre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café de piment en poudre

1ere étape:

1- Après les avoir lavés, dénoyautez les abricots et coupez les en petites lamelles.

2- Mettre ces lamelles dans un saladier et les recouvrir du sucre et ajouter le jus d'un citron.

3- Bien mélanger et recouvrir d'une feuille de papier aluminium.

4- Eplucher et couper les oignons en fines lamelles.

5- Emincer également les poivrons après les avoir lavés et épépinés.

6- Dans un nouveau saladier mélanger les oignons avec les poivrons en ajoutant le vinaigre, la cannelle, le piment et le gingembre.

7- Laisser les 2 saladier à macérer 12 heures en bas du réfrigérateur.

2eme étape:

1- Verser dans la bassine à confiture le contenu des 2 saladiers.

2- Porter à ébullition à feu vif et écumer.

3- Baisser à feu doux en laisser cuire pendant 2 heures environ en remuant régulièrement. jusqu'à ce que la préparation soit épaisse, il ne doit plus y avoir de jus.

4- Mettre en pots immédiatement et retourner aussitôt jusqu'à refroidissement complet (12h minimum).

5- Ranger dans un placard et laisser reposer 1 mois, minimum, avant de déguster.

Conseils:

Plus le temps sera long entre la mise en pot et la dégustation, plus les parfums se développeront. Donc si vous aimez les chutneys relevés laissez minimum 2 mois à reposer.