

Le chutney, c'est quoi ?

C' est une préparation aigre-douce aux saveurs subtiles, composée généralement de fruits et légumes qui macèrent dans du sucre, du vinaigre et des épices pendant 24h minimum. avant de mijoter longuement;

Les chutneys demandent à mijoter pendant 4 à 6 heures selon les recettes.

Il accompagne subtilement vos plats, chauds ou froids, servi en accompagnement ou introduit lors de la cuisson.

Vous pouvez également le présenter sur des toasts lors de l' apéritif.