



Chutney pêche - piment

Ingrédients :

350 grammes de pêches
1 tomate
1 c. à café de beurre
1 échalote en fines lanières
1 piment rouge épépiné en fines rondelles
30 grammes de cassonade
1,5 dl d'eau
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
1/4 de c. à café de sel

Préparation :

- 1) Enlever la peau des pêches et de la tomate
- 2) Couper les pêches en tranches, puis en petit morceaux, et la tomate en petits dés
- 3) Chauffer le beurre dans une casserole, faire suer l'échalote et le piment,
- 4) parsemer la cassonade, laisser fondre
- 5) Ajouter l'eau et le vinaigre, porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter environ 10 minutes
- 6) Ajouter les pêches et la tomate, laisser mijoter environ 5 minutes
- 7) Saler

Déguster avec du poisson grillé par exemple ou si vous ne voulez pas le consommer tout de suite, verser le chutney très chaud dans un bocal préalablement rincé à l'eau chaude, fermer avec le couvercle et retourner le pot jusqu'à refroidissement.

