

# CHUTNEY DE LÉGUMES ET DE FRUITS



**1H** PRÉPARATION  
**45'** CUISSON

**NIVEAU**  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 1KG DE FRUITS ET/OU LÉGUMES AU CHOIX (CAROTTES, COURGES, FIGUES, ABRICOTS SECS, OIGNONS ETC.)
- 1 GROS OIGNON
- 1 C.À.S D'HUILE
- 330 ML DE VINAIGRE
- 250 G DE SUCRE
- 2 C.À.C DE SEL + HERBES DE PROVENCE, CANNELLE, CURRY, PIMENT...)



- 1** COUPER L'OIGNON EN MORCEAUX ET LE FAIRE REVENIR DANS L'HUILE.
- 2** UNE FOIS L'OIGNON DORÉ, AJOUTER LES FRUITS ET/OU LES LÉGUMES ET FAIRE REVENIR LE TOUT JUSQU'À COLORATION
- 3** AJOUTER LE SUCRE ET LE VINAIGRE, LE SEL, LES HERBES, LES ÉPICES.
- 4** LAISSEZ MIJOTER JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE ÉPAISSISSE ET GÉLIFIE. VOUS POUVEZ SOIT MIXER LA PRÉPARATION SOIT GARDER LES MORCEAUX.
- 5** BIEN STÉRILISER LES BOCAUX ET LEURS COUVERCLES : PASSEZ AU FOUR PENDANT ENVIRON 10 MINUTES À 100°C, SOIT EN LES ÉBOUILLANT PENDANT 5 MINUTES. LE FAIT DE LES STÉRILISER FAVORISE LA CONSERVATION.
- 6** UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE, MAINTENIR LE CONFIT À PETITE ÉBULLITION. REMPLIR UN BOCAL À L'AIDE D'UNE LOUCHE ET D'UN ENTONNOIR ET LE FERMER IMMÉDIATEMENT EN S'AIDANT D'UN TORCHON SEC POUR ÉVITER DE SE BRULER ! RETOURNER LE BOCAL À L'ENVERS.