

Chutney à la Mangue au Raisins

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MANGUE(S)	1 (400 g)
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- RAISINS SECS	50 g
- CASSONADE BLANCHE	100 g
- VINAIGRE DE CIDRE	2 c à soupe
- SEL	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1/4 de c à café
- CURRY	1/4 c à café
- EAU	10 ml



Recette:

- Hachez très finement l'oignon.
- Epluchez la mangue et dénoyautez-la. Coupez-la en petits dés.
- Dans une casserole, placez l'eau et la cassonade. Chauffez doucement pendant 5 minutes.
- Ajoutez ensuite l'oignon émincé, les raisins, le vinaigre, le sel, l'ail, le curry, le gingembre et les dés de mangue.
- Laissez mijoter pendant 30 minutes à couvert puis 15 minutes à découvert jusqu'à ce que le mélange soit relativement épais.
- Versez dans un pot à confiture et laissez refroidir.

Remarque:

Excellent avec un foie gras ... mais également avec les viandes grillées au barbecue.