

Chutney de Mangue au Gingembre

Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - MANGUE (S) | 1 |
| - SUCRE SEMOULE | 2 c à soupe |
| - VINAIGRE DE VIN BLANC | 1 c à soupe |
| - AIL EN POWDRE | 1 pincée |
| - GINGEMBRE | 2 pincées |
| - CANNELLE | 1/2 pincée |
| - SEL | |

Recette:

- Pelez et coupez la mangue en petits dés.
- Placez-les dans un caquelon.
- Ajoutez le sucre, le vinaigre, l'ail, le gingembre et la cannelle.
- Faites chauffer doucement à couvert en laissant compoter (20 min.).
- Passez éventuellement au presse purée (pas trop).
- Salez et laissez refroidir complètement.