



Autre

Chutney de mangue-chili

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 mangues (en dés de \pm 2,5 cm)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
50 grammes de sucre brun (claire)
1 gousse d'ail (écrasée)
2 centimètres de racine de gingembre (frais, râpé)
1 cuillère à café poudre de paprika
1 piment rouge (coupé très fin)
25 millilitres de jus de citron vert (le jus)
1/2 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients dans une poêle à fond épais. Mettez cela 40 minutes à feu doux. Mélangez régulièrement. Laissez refroidir et conservez dans des petits pots stérilisés. Délicieux sur des crackers et avec du fromage vieux.

