



Plats d'accompagnement

Chutney de chicon 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de chicons
1 orange
150 grammes de sucre gélifiant
100 millilitres de vin blanc
1 pain d'épices
brins de romarin
1 clou de girofle
1 anis étoilé
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Retirez le cœur dur des chicons et puis coupez les chicons finement. Nettoyez bien l'orange puis râpez-en l'épluchure.

Cuisez doucement les chicons dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le zeste d'orange, le romarin, le clou de girofle, l'anis étoilé et le pain d'épice émiétté. Déglacez avec le vin. Incorporez le sucre en mélangeant puis salez et poivrez. Faites mijoter 15 minutes à feu doux. Remuez de temps en temps dans le pot.

Versez le chutney dans un pot en verre et laissez refroidir.

