



Autre

Chutney de pomme aigre-doux

Pour 1 personne

Ingrédients

4 pommes (Boskoop, épluchées)
brin thym (quelques)
1 feuille de laurier
1 anis étoilé
150 grammes de raisins
50 grammes de sucre
200 millilitres de jus de pomme
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes en dés et placez-les dans une casserole profonde avec le thym, le laurier, l'anis étoilé, les raisins secs, le sucre, le jus de pomme et le vinaigre de pomme.

Faites mijoter 1 heure à feu doux jusqu'à ce que le chutney soit sirupeux. Remuez régulièrement. Salez. Servez froid ou chaud.

