



Autre

## **Chutney de pomme épicé**

**Pour 1 personne**

### **Ingrédients**

4 pommes (acidulées (Jonagold))  
1 piment rouge (haché fin)  
1 oignon (ciselé)  
2 gousses d'ail (écrasées)  
3 centimètres de gingembre (râpé)  
1/3 cuillère à café curcuma  
4 clous de girofle  
140 millilitres de vinaigre  
120 grammes de sucre brun  
sel

### **Méthode de préparation**

Epluchez les pommes, enlevez les trognons et coupez les pommes en dés.

Dans une casserole mélangez les pommes avec l'oignon, le gingembre, l'ail et le poivre. Ajoutez le sucre, le curcuma, les clous de girofle et une pincée de sel. Ajoutez le vinaigre et portez à ébullition en mélangeant. Réglez le feu sur doux et laissez épaissir pendant environ 40 minutes.

Versez le chutney chaud dans des bocaux Weck et laissez-les refroidir retournés.

