

CHUTNEY DE BERCE ET PRUNELLES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Purée de prunelles	120 gr (dénoyautées)
Pomme Granny	1/2 pc
Oignon	50 gr
Tiges de berce	100 gr
Sucre roux	75 gr
eau	50 ml
Vinaigre de cidre blanc	60 ml
4 épices	1 pincée (mélange)
citron	1/8 pc
Gingembre	Quantité souhaitée
Piment d'Espelette	Quantité souhaitée

Préparation

1. Préparer les ingrédients : dénoyauter les prunelles. Éplucher et hacher finement les oignons Équeuter, épépiner, couper en menus morceaux et citronner les pommes. Effiler les tiges de berce et les couper en dés avant de les blanchir à découvert.

2. Confectionner le chutney : réunir tous les ingrédients dans une casserole, sauf les 4 épices. Porter à ébullition sur feu vif, ajouter les épices et baisser la source de chaleur. Laisser mijoter +/- 1 heure en remuant de temps en temps.

3. Recommandation : prélever les prunelles après les gelées ou les passer quelques jours au congélateur pour transformer l'âpreté.
