

La Marmite de Claude

CHUTNEY AUX OIGNONS ET RAISINS SECS

INGREDIENTS

*500g d'oignons
200g de sucre roux
100 g de raisins secs
30cl de vinaigre de vin (vin vieux si possible)
1 gousse d'ail
1 clou de girofle
1 c à c de sel
1 c à c de poivre de Sichouan*

RECETTE

*Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude 30mn pour les faire gonfler.
Eplucher l'ail et les oignons.
Emincer finement les oignons.
Mettre le vinaigre et le sucre à chauffer dans une grande casserole à feu doux jusqu'à la fonte du sucre .
Ajouter les oignons, les raisins égouttés, la gousse d'ail, le clou de girofle, le sel, le poivre.
Cuire 30 mn à feu vif et à couvert.
Après la 1ère cuisson, cuire cette fois-ci à feu doux et à découvert,
(attention: remuer pour éviter que ça n'attache).
La cuisson du chutney est à point quand les oignons sont translucides et qu'il a pris une consistance sirupeuse.
Mettre en pots.*