

Chutney de tomates vertes

Ingrédients

- 1kg de tomates vertes
- 120ml de vinaigre(s)
- 250g de sucre
- 50g de gingembre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 piments oiseau
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre

Instructions

Préparez les légumes. Lavez les tomates, puis coupez-les en dés. Épluchez et dégermez l'ail, puis coupez-le en petits dés. Épluchez le gingembre et coupez-le en fines tranches. Épluchez les oignons et coupez-les en dés.

Coupez finement les piments oiseau. On laisse ou on ôte les graines selon les goûts. Ici on les garde et je pense pouvoir ajouter un piment supplémentaire la prochaine fois.

Dans une cocotte en fonte, faites fondre le sucre et le sel dans les vinaigres.

Lorsque le sucre est dissout, ajoutez les tomates, les oignons, l'ail et le gingembre. Laissez cuire quelques minutes, puis ajoutez les piments, le sel, les grains de poivre et les clous de girofle.

Couvrez et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que les tomates soient fondantes, soit une heure environ en mélangeant régulièrement. Puis découvrez et laissez évaporer un peu pour qu'il n'y ai pas trop de liquide au fond.

Remplir des bocaux du mélange bouillant et refermez aussitôt. Le chutney se conserve ainsi des mois (voire des années) dans un endroit frais et sec.