

Chutney de tomates vertes, oignons, aromates et épices : version 2010!

Voici ce que j'ai préparé avec 1 kg de tomates vertes de toutes tailles et de toutes variétés!



Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes
- 2 oignons
- 250 g de sucre
- 250 ml de vinaigre de vin rouge
- 4 tiges de fenouil (graines)
- 1 c. à thé de graines de céleri
- 1 c. à thé de poivre en grains
- 1 c. à thé de cardamome
- 1 morceau de gingembre

Coupez les tomates en morceaux et hachez les oignons. Déposez-les dans un grand saladier et recouvrez-les d'eau. Laissez cuire à feu doux le temps que l'eau se soit évaporée.

Dans une autre casserole, mélangez le sucre et le vinaigre. Faites chauffer à feu doux. Une fois le sucre dissous, ajoutez-le vinaigre aux légumes. Mixez grossièrement. Ajoutez les épices et les aromates.

Amenez doucement le tout à ébullition. Laissez cuire jusqu'à épaississement du liquide et au brunissement des légumes c'est-à-dire qu'ils soient devenus translucides.

Versez en pots préalablement stérilisés (Lire l'article intitulé -> Mes méthodes de stérilisation et de conservation des confitures). Refermez avec des couvercles stérilisés.

Mes suggestions :

- Comment réussir ses confitures de fruits très allégées en sucre?
- Chutney de tomates vertes... de Mireille
- Confiture de tomates vertes à l'écorce d'orange
- Marinade épicée (ketchup, chutney, catsup...) de tomates vertes, oignons et céleri
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made by TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-chutney-de-tomates-vertes-oignons-aromates-et-epices-version-3-60010222.html>

Chutney de tomates vertes, oignons, aromates et épices : version 2010!

Voici ce que j'ai préparé avec 1 kg de tomates vertes de toutes tailles et de toutes variétés!



Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes
- 2 oignons
- 250 g de sucre
- 250 ml de vinaigre de vin rouge
- 4 tiges de fenouil (graines)
- 1 c. à thé de graines de céleri
- 1 c. à thé de poivre en grains
- 1 c. à thé de cardamome
- 1 morceau de gingembre

Coupez les tomates en morceaux et hachez les oignons. Déposez-les dans un grand saladier et recouvrez-les d'eau. Laissez cuire à feu doux le temps que l'eau se soit évaporée.

Dans une autre casserole, mélangez le sucre et le vinaigre. Faites chauffer à feu doux. Une fois le sucre dissous, ajoutez-le vinaigre aux légumes. Mixez grossièrement. Ajoutez les épices et les aromates.

Amenez doucement le tout à ébullition. Laissez cuire jusqu'à épaississement du liquide et au brunissement des légumes c'est-à-dire qu'ils soient devenus translucides.

Versez en pots préalablement stérilisés (Lire l'article intitulé -> Mes méthodes de stérilisation et de conservation des confitures). Refermez avec des couvercles stérilisés.

Mes suggestions :

- Comment réussir ses confitures de fruits très allégées en sucre?
- Chutney de tomates vertes... de Mireille
- Confiture de tomates vertes à l'écorce d'orange
- Marinade épicée (ketchup, chutney, catsup...) de tomates vertes, oignons et céleri
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made by TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-chutney-de-tomates-vertes-oignons-aromates-et-epices-version-3-60010222.html>