

CHUTNEY DE COURGETTES ET PRUNEAUX AU GINGEMBRE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: un peu plus de 60 mn

Pour un pot de chutney (pot à confiture):

1 oignon
1 petite courgette
1 pomme granny
4 pruneaux
4 figues sèches
10 g de gingembre frais
1 gousse de vanille (facultative pour moi)
10 cl de vinaigre balsamique
QS huile d'olive

Tailler finement en brunoise l'oignon, la courgette, la pomme, les fruits secs et le gingembre.

Blanchir ce dernier 3 fois à l'eau bouillante.

Pendant ce temps, faire revenir l'oignon, la courgette et la pomme dans un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.

Ajouter les fruits secs, le gingembre égoutté, la vanille fendue et le vinaigre balsamique.

Laisser cuire à feu très doux en remuant souvent.

Laisser refroidir.