

Chutney abricots-poivrons

Parfumé et relevé !

environ 5 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 poêle ou 1 sauteuse

1 écumoire

5 pots à confiture

Ingrédients:

250 gr. de poivrons jaunes

100 gr. d' oignons rouges

500 gr. d' abricots

1 petit piment rouge

1 c. à s. d' huile d'olive

1 c. à c. de thym frais

75 ml de vinaigre balsamique blanc

0,5 paquets de Sucre gélifiant

Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

environ 0,5 gr. de sel

poivre du moulin

- 1** Lavez les poivrons, coupez-les en petits dés et pesez 250g. Epluchez les oignons, hachez-les finement et pesez 100g. Lavez les abricots, dénoyautez-les, coupez-les en petits morceaux puis pesez 500g. Ciselez le thym. Lavez le piment puis coupez-le très finement. (le piment étant très fort, pensez à revêtir des gants pour le travailler).
- 2** Versez un peu d'huile dans la poêle ou la sauteuse. Ajoutez les poivrons, les oignons et faites revenir. Ajoutez les abricots, le piment, le thym, le vinaigre, ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien. Portez à ébullition, laissez mijoter à gros bouillons pendant env. 3 min. en remuant régulièrement. Salez et poivrez. Versez immédiatement le chutney à ras bords dans des bocaux préalablement ébouillantés. Fermez les pots avec les couvercles (Twist Off) puis retournez-les et laissez refroidir pendant env. 5 min.

Conseils

- Vous pouvez remplacer les abricots par des nectarines.
- Le chutney se conserve env. 6 mois.