

Chutney ananas-pêches

Un savoureux chutney, parfait pour accompagner les viandes blanches.

environ 6 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 poêle ou 1 sauteuse

1 écumoire

6 pots à confiture

Ingrédients:

450 gr. d' ananas

250 gr. de pêches

100 ml de vinaigre de vin blanc

150 ml de jus d'orange

2 c. à c. de curry en poudre

0,5 paquets de Sucre gélifiant

Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1** Coupez le toupet (les feuilles) et le bas des ananas. Pelez l'ananas à vif : coupez toute la peau autour de l'ananas. Repassez un coup de couteau de manière à retirer les parties noires (les yeux). Coupez ensuite les ananas en 4 et retirez le cœur un peu dur. Coupez ensuite la chair en petits morceaux. Pesez 450g. Lavez les pêches, dénoyautiez-les, coupez-les en petits morceaux et pesez 250g.
- 2** Placez tous les ingrédients dans une poêle ou sauteuse avec le sucre gélifiant. Portez à ébullition, laissez mijoter à gros bouillons pendant env. 5 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.