

Chutney de coings

Un chutney d'automne aux coings, aux poires, et aux pommes, délicatement parfumé aux épices. Idéal en apéritif sur des bruschetta sucrées-salées au fromage, ou en accompagnement d'une viande.

environ 11 pots de 200 ml



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout ou une marmite
1 écumoire

Ingrédients:

1 kg de coings
250 gr. de poires
250 ml de jus de pomme
1 c. à s. de gingembre frais
(finement râpé)
1 paquet de Sucre gélifiant
Fruttina Extra 2:1 Dr.Oetker
150 gr. d' échalotes
2 piments rouges
125 ml de vinaigre de cidre
1 bâton de cannelle
2 étoiles de badiane (anis)
2 gr. de sel

- 1 Essuyez les coings à l'aide d'un chiffon doux pour retirer le duvet. Lavez les coings, séchez-les, épluchez-les, coupez-les en huit puis épépinez-les. Pesez 1 kg. Lavez les poires, coupez-les en quartiers, puis coupez-les en petits morceaux. Pesez 250g. Pelez les échalotes, coupez-les en deux et ciselez-les. Pesez 150g. Lavez les piments puis hachez-les finement.
- 2 Placez les coings, les poires, les échalotes, le gingembre râpé, les piments, le jus de pommes et le vinaigre dans une marmite ou un faitout. Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien.
- 3 Ajoutez le sel, la cannelle et l'anis et portez le mélange à ébullition. Maintenez l'ébullition env. 5 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant de temps en temps, puis retirez du feu.
- 4 Retirez l'écume si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Retirez la badiane et la cannelle. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.