Chutney de tomates vertes

Ingrédients

- 500 g de tomates vertes
- 1 pomme
- 40 g de gingembre frais
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 70 g de cassonade de sucre
- 50 g de raisins secs
- 5 g de sel fin, poivre
- 1 cuillère à café de quatre-épices

Optionnel : 1 cuillère à café de piment rouge

- Couper les tomates et la pomme épluchée en petits dés,
- Peler le gingembre et le couper en petites lamelles,
- Verser le vinaigre balsamique et le sucre dans une casserole et amener à ébullition tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre,
- Verser les tomates et la pomme dans la casserole, ajouter le sel, bien mélanger et laisser cuire pendant 10 mn tout en brassant. Ajouter le gingembre et les autres épices, mélanger et laisser cuire 5 mn,
- Ajouter les raisins de Corinthe et laisser cuire encore jusqu'à obtenir une consistance de confiture un peu liquide,
- Verser la préparation encore très chaude dans des pots de verre avec couvercles hermétiques et fermer immédiatement.

Ce chutney peut se conserver plusieurs semaines comme une confiture.

Un grand merci à Jocelyne pour avoir partagé cette recette !

Herbe et Coquelicot

Collectif Citoyen Herbeys