



Chutney aux mûres

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de mûres
140 grammes de sucre
140 grammes rondelles d'oignon rouge
3 cuillères à soupe de gingembre (frais, râpé)
2 cuillères à soupe de moutarde (Dijon)
sel et poivre
150 ml de vinaigre de vin blanc

Méthode de préparation

- 1.** Versez tous les ingrédients (sauf le sel, le poivre et le vinaigre de vin blanc) dans une casserole à fond épais. Portez lentement à ébullition. Remuez jusqu'à ce que les mûres se désagrègent.
- 2.** Salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre de vin blanc et laissez mijoter à découvert pendant 10 minutes de plus
- 3.** Versez le mélange dans un bocal en verre stérilisé, fermez et retournez le bocal pour le laisser refroidir.