

Le p'tit cadeau parisien de Patrick

Voici une petite recette simple pour aller avec une oie ou une dinde rôtie

Mon Chutney de Canneberges

Pour en avoir un peu d'avance pour les fêtes

550grs de canneberges nettoyées et séchées

40cls de vinaigre blanc ou de cidre

1 pomme fruit épluchée ,évidée et coupée en petits dés

230grs de sucre cristallisé

110grs de cerneaux de noix(ou noisettes)un peu hachées(concassées)

110grs de raisins secs blonds

1 orange le zeste prélevé et haché et son jus pressé

1 bon tour de moulin a poivre

Progression

1)Dans une casserole a fond épais versez vos canneberges ,les dés de pomme le zeste haché d'orange et son jus et le tour de moulin a poivre puis faites chauffer doucement

2)Alors lui adjoindre le sucre et le vinaigre lorsque le sucre sera complètement fondu ajoutez les noix(ou noisettes) concassées et les raisins

3)Laissez cuire très doucement 1h10 vous ne cesserez de remuer a la spatule en bois jusqu'à complet épaissement(entre 55minutes et 1h10)

4)Versez alors a chaud dans vos bocaux et mettez un couvercle puis mettez a l'envers jusqu'à complet refroidissement rentrez les alors au frigo et attendez 4 a 5 jours pour le déguster