

Chutney de coings

(Pour 3-4 petits pots)

750	g	coings coupés en petits dés
2	c. à s.	huile végétale
1	grosse	gousse d'ail
15	g	gingembre frais
1	c. à c.	piment de cayenne
1	c. à c.	graines de cumin
1 ½	c. à c.	garam masala
1,5	dl	vinaigre de vin blanc
1	dl	eau
120	g	cassonade
1 ½	c. à c.	rase de sel
	quelques	tours de moulin à poivre

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Y faire revenir les dés de coings ainsi que l'ail. Râper le gingembre et bien mélanger. Ajouter la cassonade, faire caraméliser quelques minutes.

Déglacer avec le vinaigre et l'eau. Ajouter le piment de cayenne, le garam masala, le sel et le poivre. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant une trentaine de minutes jusqu'à que le jus épaisse et que les dés de coings soient bien tendres. Surveiller pour ne pas que le chutney brûle. Pendant ce temps, laver les pots. Les stériliser au four préchauffé à 160° pendant 15 minutes. Lorsque le chutney est prêt, ajouter les graines de cumin, bien mélanger et répartir

le chutney dans les pots. Essuyer les éventuelles coulures sur le pas de vis, fermer et laisser refroidir.