



≡ RECETTE SALÉE ≡

CHUTNEY D'OIGNONS JAUNES

🕒 15 MINUTES

🕒 1 HEURE

🍷 UN BOCAL DE 250 ML

INGRÉDIENTS

4 oignons jaunes de taille moyenne
(soit +/- 50 grammes)
20 ml d'huile de tournesol
2 gousses d'ail
60 ml de sirop d'agave
Le jus d'une orange
90 ml de vin blanc
30 ml de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de coriandre en poudre
2 cm de gingembre frais
1 pincée de sel

PRÉPARATION

Eplucher et émincer finement les oignons et les gousses d'ail.

Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer l'huile de tournesol sur feu moyen. Lorsque l'huile est bien chaude, faire revenir les oignons et l'ail émincés et laisser réduire pendant 5 minutes.

Eplucher le gingembre et le couper en petits morceaux.

Ajouter le sirop d'agave ainsi que les épices (cannelle, coriandre, gingembre et sel) dans la casserole. Bien mélanger et prolonger la cuisson 5 à 10 minutes, afin de caraméliser les oignons.

Incorporer enfin le jus d'1/2 orange, le vin blanc et le vinaigre balsamique dans la casserole. Baisser sur feu doux et laisser mijoter durant 35 à 40 minutes.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, ôter le couvercle de la casserole et augmenter la puissance du feu (passer à moyen-fort). Ajouter le jus de la 1/2 orange restante et mélanger régulièrement jusqu'à ce que le chutney soit bien brun et que le liquide soit complètement évaporé.

Ôter du feu et laisser refroidir avant de placer le tout dans un contenant hermétique en vert. Le chutney peut se conserver jusqu'à un mois au frigo.

