


CHUTNEY DE GROSEILLES ET CAROTTES AU LAURIER

Préparation	15min
Cuisson	15min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de groseilles	3 cuillères à café de Graines de Moutarde FUCHS
500 g de carottes	2 Piments forts entiers FUCHS
120 g de petits oignons blancs	½ cuillère à café de sel de table au sel de mer
30 g de gingembre frais	70 ml de vinaigre balsamique blanc
1 feuille de Laurier FUCHS (entière)	100 ml d'eau
6 grains de piment	2 Clous de Girofle FUCHS

Préparation :

1. Laver les groseilles et les égoutter dans une passoire. Égrapper les groseilles à l'aide d'une fourchette. Éplucher les carottes et les tailler en dés. Éplucher les oignons et les découper en quartiers.
2. Ébouillanter les bocaux à visser et les couvercles pendant 3 minutes. Éplucher le gingembre et le tailler finement en dés. Verser tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et faire mijoter pendant 15 minutes à feu doux/moyen en remuant continuellement. Retirer la feuille de Laurier du chutney.
3. Verser le chutney très chaud dans les bocaux, visser les couvercles et laisser reposer 5 minutes la tête en bas. Une fois refroidi, conserver les bocaux au réfrigérateur. Consommer rapidement après ouverture.

Astuce : Dans un bocal fermé, le chutney se conserve environ 6 semaines au réfrigérateur et constitue une belle idée de cadeau.

