

Chutney de potimarron

Pour 600g de chutney (2 pots)

375g de chair de potimarron

2 échalotes

1 cuil à café rase de poudre de gingembre

2 oranges

125g de sucre blond de canne

50ml de vinaigre de miel (ou de xérès)

Coupez la chair de potimarron en petits morceaux, émincez les échalotes et pressez les oranges pour en récupérer le jus.

Dans une casserole mélangez les morceaux de potimarron, le jus des oranges, les échalotes émincées, le sucre, le vinaigre et la poudre de gingembre.

Portez à frémissement et laissez cuire pendant 1 heure à couvert et en remuant de temps en temps. Rajoutez un peu d'eau au besoin.

Mixez le tout en fin de cuisson et versez dans des pots propres et secs.

Ce chutney est parfait pour accompagner une viande blanche simplement servie avec du riz ou des pâtes. Vous voilà avec un plat savoureux et original!!