

Chutney d'abricots moelleux

Pour 2 pots

1/2 oignon

1 orange

200g d'abricots secs moelleux

35ml de vinaigre de cidre

50g de cassonade

1/2 cuil à café de graine de fenouil

1/2 cuil à café de poudre d'épices à colombo

Epluchez et émincez finement l'oignon.

Pelez l'orange à vif et prélevez les suprêmes, en prenant soin de recueillir le jus dans une casserole. Ajoutez le vinaigre, la cassonade, les suprêmes d'orange, les morceaux d'oignon et les abricots moelleux coupés en morceaux. Pour finir ajoutez le mélange d'épice et les graines de fenouil.

Mélangez le tout et portez à ébullition, laissez cuire à feu doux pendant 40 minutes en n'hésitant pas à rajoutez un peu d'eau dans la casserole si nécessaire.

Versez le chutney dans des pots propres et sec, fermez-les et retournez-les. Laissez refroidir les pots.