

Chutney de poire au poivre de penja

Pour 2 pots

1 petit oignon blanc

2 poires

60ml de vinaigre de cidre

1 cuil à soupe de miel de montagne

4 feuilles de sauge

2 cuil à soupe de sucre

1/2 cuil à café de baies de [poivre blanc de penja](#)

Epluchez l'oignon et les poires, coupez les en petits morceaux.

Dans une casserole, sur feu doux, mélangez les morceaux d'oignon et de poire avec le miel, ajoutez les feuilles de sauge ciselées, le sucre et le vinaigre, mélangez de nouveau, couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes.

Au bout de 20 minutes, mixez les poires, écrasez les baies de poivre de penja et ajoutez les dans la casserole, poursuivez la cuisson encore 5 minutes à couvert et à feu doux avant de verser le chutney dans des pots propres et sec, fermez et retournez les pots pour en stériliser l'intérieur.