***Chutney de mangue au poivre de Madagascard***

***Pour 1 pot de chutney***

250g de chair de mangue

1 grosse échalote

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de miel

1 cuil à café de vanille liquide

poivre de Madagascar

50g de sucre

70ml vinaigre de cidre

Epluchez l’échalote  et la mangue, coupez les en petits morceaux.

Versez l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez l'échalote émincée et le miel. Laissez caraméliser à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite les morceaux de mangue,le sucre, le vinaigre, la vanille liquide et quelques tours de moulin de poivre de Madagascar. Mélangez et laissez cuire pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

Au bout de 20 minutes, mixez le contenu de la casserole et si nécessaire poursuivez la cuisson encore 5 minutes à feu doux.

Versez le chutney dans un pot propre et sec, fermez et retournez le pot pour en stériliser l’intérieur.