

CHUTNEY DE POMMES (thermomix)



Ingrédients :

- 3 pommes
- 1 oignon
- 10 cl d'eau
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- quelques gouttes de jus de citron
- 10 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Préparation :

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 10 minutes à 120°C vitesse 1
- pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en tous petits morceaux
- arroser de quelques gouttes de jus de citron.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les pommes ainsi que le miel et la cassonade
- puis laisser cuire environ 5 minutes à 120°C
- ajouter l'eau, le sel et les vinaigre puis laissez mijoter pendant environ 25 minutes à 120°C
- Lorsque le chutney est cuit, mixer 10 secondes à vitesse 3
- puis laisser refroidir avant de le placer dans un pot et au réfrigérateur