

CHUTNEY AUX POIVRONS

Ingrédients:

- 1 tasse (250 ml) de raisins secs
- 4 poivrons rouges
- 2 poivrons oranges
- 2 poivrons verts
- 2 oignons jaunes
- 4 gousses d'ail
- 2 grosses pommes Cortland ou Paula Red, pelée et épépinée
- 4 c. à soupe (60 ml) de pâte de tomates
- 1 tasse (250 ml) de vinaigre de vin (ou du vinaigre de cidre)
- 1 tasse (200 g) de sucre granulé
- 4 c. à thé (20 ml) de sel de mer
- ½ c. à thé (2 ml) de poivre de la Jamaïque
- ½ c. à thé (2 ml) de piment Chili en flocons
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde en poudre
- ½ c. à thé (2 ml) de gingembre en poudre
- ½ c. à thé (2 ml) de curcuma
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu

Préparation :

- Tremper les raisins environ 15 minutes dans de l'eau bouillante pour les faire gonfler. Jeter l'eau.
- Couper les poivrons et les oignons en dés.
- Hacher l'ail finement.
- Déposer tous les ingrédients dans un chaudron à fond épais, et porter à ébullition.
- Réduire le feu et cuire lentement jusqu'à l'obtention d'une texture moelleuse, environ 45 minutes. Remuer de temps à autre.
- Mouiller au vinaigre si nécessaire en cours de cuisson (si l'évaporation est trop grande et que les légumes ne sont pas cuits).
- Empoter dans des pots Mason en laissant un espace de ½ po (1 cm). Déposer les rondelles bien au centre, et visser les bagues jusqu'au point de résistance. (Ne pas serrer.)
- Stériliser dans l'eau bouillante 10 minutes.
- Retirer du feu, enlever le couvercle de la marmite, et laisser reposer 5 minutes.
- Retirer de l'eau en utilisant une pince à bocal, et déposer sur un linge. Laisser refroidir 24 heures sans resserrer les bagues. Ne pas déplacer.
- Vérifier l'étanchéité de chacun des pots. Étiqueter et entreposer dans un endroit frais et sombre.

Rendement : 6-7 pots environ de 250 ml

Source : déclinaison d'une recette de Louise Rivard, *La bible des conserves*, Les Éditions Modus Vivendi, 2008, page 120

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 12 septembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/09/chutney-aux-poivrons.html>