

CHUTNEY À LA RHUBARBE ET AUX CANNEBERGES

Ingrédients :

- 7 ¼ tasses (972 g) de rhubarbe coupée
- 1 gros oignon
- ½ tasse (69 g) de canneberges séchées (j'ai mis ¼ tasse, mais je vous conseille vivement de mettre la quantité que je suggère)
- 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc
- 1 ½ tasse (300 g) de sucre granulé
- ¾ c. à thé (4 ml) de gingembre moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne
- 1 c. à thé (5 ml) d'épices à marinade attachées dans un coton à fromage
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Préparation :

1. Laver et couper la rhubarbe en morceaux.
2. Peler et couper l'oignon en tranches.
3. Mélanger la rhubarbe, les oignons et le vinaigre.
4. Porter à ébullition, baisser le feu et cuire à découvert sur petite ébullition pendant 20 minutes. Brasser souvent.
5. Ajouter le reste des ingrédients et reporter l'ébullition.
6. Baisser le feu à nouveau et cuire à découvert en maintenant une légère ébullition jusqu'à ce que le chutney ait la consistance de la marmelade, soit 40-50 minutes en brassant fréquemment pour empêcher de coller.
7. Retirer le coton fromage contenant les épices, et verser le chutney dans des pots stérilisés chauds. Essuyer le rebord des pots et refermer en vissant les bagues du bout des doigts jusqu'au point de résistance.
8. Disposer dans une marmite d'eau bouillante. Faire un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes. Retirer du feu et ôter le couvercle de la marmite. Laisser reposer 5 minutes. Retirer les pots de l'eau et disposer sur un linge. Laisser reposer pendant 24 heures sans bouger les pots.
9. Vérifier les sceaux d'étanchéité et ranger dans un endroit frais et sombre.

Rendement : j'ai obtenu 12 petits pots de 125 ml; avec des pots de 250 ml, vous devriez obtenir 5-6 pots

Source : déclinaison d'une recette Serbi

<http://www.serbi.net/fr/recettes.php?groupe=2&ID=21>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 26 juin 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/06/chutney-la-rhubarbe-et-aux-canneberges.html>