



---

*Chutney de tomate à la menthe*

---



*Un vrai plein de fraîcheur !*

*Ingrédients :*

*2 oignons*

*8 tomates bien mûres*

*1 citron*

*1 c à soupe de sucre fin*

*2 cm de gingembre râpé*

*Quelques gouttes de Tabasco*

*Quelques feuilles de menthe*

*Sel & poivre*

*Préparation :*

*Émonder les tomates et les épépiner, haché finement .*

*Hacher finement les oignons.*

*Hacher la menthe .*

*Préparer le gingembre et le râpé.*

*Dans un cul de poule , mettre tous les ingrédients finement hachés ,le jus de citron et le sucre , mélanger le tout.*

*Placer ce mélange au frigo durant 2 heures avant de servir .*

*Info - conseils :*

*Servir avec viande, poisson, œufs...*