



Chutney Mangue



Un vrai plaisir aigre doux, qui nous vient de la cuisine indienne , sud-africaine !

Ingrédients :

400 g de chair de mangue (+/- 2 mangues)

150 g de cassonade brune (vergeoise en France)

1/2 c à café de sel

1 c à café de Mélange 5 baies moulu (mélange de poivre)

75 ml de vinaigre blanc

2 piments oiseaux

1 cm de gingembre fraîchement râpé

Préparation :

Éplucher et détailler la mangue en morceaux.

Mettre les morceaux dans une casserole avec le sucre, le sel et le vinaigre.

Ciseler les piments oiseaux très finement avec ou sans graines, selon votre envie de piquant.

Ajouter le mélange 5 baies moulu, à votre convenance.

Éplucher et Râper le gingembre, ajoutez-le.

Mélanger et faites cuire +/- 20 min sur feu modéré tout en mélangeant pour que ça ne brûle pas dans le fond.

Retirer la préparation du feu et mixer la (pas au blender mais bien au mixeur plongeant), tout en laissant de petits morceaux et avoir une texture.

Remettre votre préparation à cuire de nouveau 10 à 15 min, sans oublier de mélanger de temps en temps .

Le chutney doit avoir une belle brillance et une texture comme la confiture.

Conservez-le au frais ou alors dans un pot à confiture stérilisé et fermé hermétiquement .

Info – conseils :

Il peut accompagner de multiples plats aussi bien coté viande ,volaille ou encore le foie gras, pour glacer une sauce sur un filet pur porc ,en faire une trempette pour vos samoussas , et grosses crevettes marinées par exemple.

Dans le commerce ,il existe des ravier de mangue déjà épluchée et découpée.

Pour les piments oiseaux , ne perdez pas de vue que plus vous mettez de graines plus vous épicez la préparation. De base, la moitié des graines est suffisante.