KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Chutney pomme-orange

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: facile

Portions

Ingrédients pour 4 pots petits à confiture.

Ingrédients

5 pièce Pommes
1 pièce Oignon
3 pièce Oranges naturelles
150 ml Vinaigre balsamique à l'orange
5 pièce Feuilles de laurier
5 pièce Clous de girofle
3 pièce Gousses de cardamome
6 pièce Grains de piment
1 pièce Bâton de cannelle
300 g Sucre brun

Préparation

Portez les épices à ébullition dans une casserole avec environ 300 ml d'eau. Pendant ce temps, ouvrez les pommes, retirez les cœurs, coupez-les en gros morceaux et ajoutez-les au bouillon d'épices. Ajoutez les 200 g de sucre et laissez mijoter.
Épluchez et coupez l'oignon en petits dés, faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, salez l'oignon, assaisonnez-le avec le zeste râpé d'une orange et faites-le frire à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
Râper le zeste d'une deuxième orange et l'ajouter aux pommes. Pressez les oranges et mettez le jus de côté. Ajoutez le reste du sucre aux oignons, augmentez le feu et remuez constamment pour caraméliser le sucre.
Déglacer les oignons caramélisés avec le vinaigre d'orange, réduire à nouveau le feu. Laissez le tout réduire un peu, puis versez le jus d'orange, laissez mijoter encore un peu et ajoutez le tout dans la marmite avec les morceaux de pommes bouillants.
Puis laissez le chutney mijoter pendant 30-40 minutes supplémentaires.
Pour déterminer l'intensité de l'assaisonnement, goûtez le chutney pendant la cuisson et, selon

le goût, retirez les épices.
C'est également conseillé lorsque les bocaux sont stockés afin que les épices ne continuent pas à infuser. Si le chutney semble trop épais en fin de cuisson, versez un peu de jus d'orange. Transférer ensuite le chutney chaud dans des bocaux, fermer hermétiquement et laisser refroidir à l'envers.