



Chutney aux poivrons rouges

1kg de poivrons rouges [ou mélangés verts et rouges], 500g de cassonade, 40cl de vinaigre de Xérès ou de riz [plus doux], 100g de raisins de Smyrne, 2 pommes vertes, 2 gousses d'ail, 2 beaux oignons, 1 pouce de gingembre frais, 3 clous de girofle concassés, sel, poivre, QS de piments oiseaux ou d'Espelette, si vous aimez moins corsé.

Faire tremper les raisins à l'eau tiède. Couper tous les ingrédients en dés, râper le gingembre. Tout réunir dans une grande casserole et cuire à feu doux pendant 1 bonne heure en remuant souvent. Mettre en pots.