

Chutney pommes et canneberges au gingembre



Recette de Julie Aubé, photo de Rachel Ouellette

Rendement: 5 pots de 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de vinaigre de cidre
½ tasse (125 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) de gin québécois
1 ½ tasse (375 ml) de miel
4 tasses (1 litre) de dés de pommes pelées (1 cm)
1 ½ tasse (375 ml) de canneberges fraîches ou congelées
1 tasse (250 ml) d'oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre du Québec haché
1 c. à soupe (15 ml) de sel

Préparation

1. Dans une casserole moyenne, porter le vinaigre, l'eau, le gin et le miel à ébullition.

CARIBOU

2. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 35 à 40 minutes.
3. Transférer dans des contenants et réfrigérer, ou procéder à la mise en conserve* en effectuant un traitement de chaleur à l'eau bouillante de 15 minutes.

Une astuce, une variante et une petite note...

- *Astuce: Avant d'entamer l'étape 1, préparer les pots et porter un chaudron d'eau à ébullition: le temps que le chutney soit prêt, le bain d'eau bouillante le sera aussi. Remplir les pots en gardant un espace de tête de 1 cm. Si vous n'avez pas l'habitude de la mise en conserve, référez-vous à une méthode éprouvée (ex.: Bernardin, livres *Mangez local!*, etc).
- Variante: Si vous avez déshydraté des fruits locaux durant l'été (ex.: raisins, cerises de terre, etc.), le chutney est une belle recette pour en intégrer, environ 2 c. à soupe (30 ml) à l'étape 2.
- Note. La texture finale du chutney varie en fonction des variétés de pommes utilisées. Celles dont la chair tend à garder sa forme à la cuisson va donner un chutney dans lequel on sent encore bien les dés de pommes, tandis que d'autres variétés qui se défont facilement et offriront des textures plus compotées. Il est possible de combiner plus d'une variété.