

Chutney de quetsches et magret

Ingrédients pour 1 pot de chutney :

250 g de quetsches sans noyau
100 g de sucre
200 g d'oignon
25 cl de vinaigre
1/2 bâton de vanille

Préparation :

Retirer le noyau des prunes, mettre les prunes dans une casserole à fond épais, ajouter les oignons épluchés et coupés en brunoise, le sucre, le bâton de vanille partagé en deux et gratté, et enfin le vinaigre.

Laisser cuire jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture, compter une heure environ à feu moyen. Surveiller et remuer de temps en temps.

Le chutney se conserve comme les confitures, dans des pots stériles, remplis à chaud et retournés sur le couvercle.

J'ai servi ce chutney avec du magret de canard rosé.

<http://deliceyes.over-blog.org/>