



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<http://tabliersvolants.org>)

Chutney oignons

Recette pour Pour 100 personnes

Ingrédients

- 5 kg oignons
- 200g sucre
- 1l de vinaigre
- 1/4 l d'eau
- sirop de grenade
- poivre / piment
- 300g raisins secs
- épices au choix : anis étoilé, cannelle, gingembre, girofle, muscade

Préparation

Mettre les oignons finement ciselés a revenir a feu doux, sans les brunir.

Quand ils sont transparents, ajouter l'eau puis le vinaigre et les autres ingrédients.

Mélanger et faites chauffer pour atteindre l'ébullition, puis baisser pour laisser mijoter à petit bouillon pendant 1h30 environ (jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus d'eau).

C'est prêt, laisser refroidir.

URL source (modified on 15/11/2014 - 00:14): <http://tabliersvolants.org/recette/chutney-oignons>