

## Chutney de tomates vertes



Je fais pousser des piments dans le jardin, des jaunes, des rouges, des grenats...  
Plus pour leur côté décoratif que pour notre usage culinaire car ils produisent énormément.

*Pour 5 pots moyens :*

1,5 kilo de tomates vertes

300g d'oignons

1/2 litre de bon vinaigre de vin (*blanc dans la recette\**)

250g de sucre en poudre

75g de raisins secs

75g d'abricots secs (*pas dans la recette*)

1 piment de force moyenne (*pas dans la recette*), vous pouvez bien sûr en mettre plus si vous aimez épicé

3 gousses d'ail

1cc pincée de gingembre en poudre

1cc de citronnelle en poudre (*pas dans la recette*)

Sel et poivre

*\* dans le midi, le vinaigre d'alcool n'est pas très courant. On s'en sert surtout pour nettoyer les vitres! ne criez pas au scandale, n'oubliez pas, qu'ici, partout où notre regard se pose ce n'est que vigne, vigne et encore vigne. J'exagère, c'est juste une façon d'expliquer pourquoi nous utilisons essentiellement du vinaigre de vin. D'ailleurs, il y a encore beaucoup de personnes qui font leur vinaigre.*

Épépiner et couper les tomates en rondelles.

Peler et émincer l'oignon.

Disposer les tomates dans un plat en alternant avec l'oignon émincé et en salant et poivrant chaque couche.

Laisser mariner 24 heures au frais.

Au bout de 24 heures, faire bouillir le vinaigre avec le sucre. Ajouter les raisins et les abricots coupés en dés, laisser frémir 5 minutes.

Ajouter les tomates et les oignons.

Peler et émincer l'ail, l'ajouter dans la casserole. Ajouter le gingembre, la citronnelle et le piment épépiné et finement ciselé.

Laisser mijoter de 1 heure à 1 heure 30 à petit feu, en remuant de temps en temps. Le mélange doit épaissir, devenir sirupeux, *le temps de cuisson dépend de la teneur en eau des tomates mais aussi de la puissance du feu, bien sûr.*

Laver soigneusement les pots, les mettre 15 minutes dans le four préchauffé à 120°.

Remplir les pots avec le chutney bouillant, les visser et les retourner. *Vous pourrez les conserver plusieurs mois sans problème.*

Source : Modes et travaux, septembre 1981



*Pour conserver les piments du jardin je les fais soit sécher dans un endroit sec soit je les fais cuire (une fois épépinés) dans du vinaigre sucré puis je les mets dans des bocaux avec de l'huile.*