

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE!

CHUTNEY DE BUTTERNUT

INGRÉDIENTS

- 30 g Huile de colza
- 100 g Oignons pelés
- 10 g Ail pelé
- 800 g Courge Butternut
- 200 g Pommes vidées, Boscop
- 200 g Vinaigre de vin blanc
- 200 g Miel
- 40 g Raifort frais pelé
- 0.5 g Bâton de cannelle
- Sambal oelek
- Curry Madras
- Sel

MISE EN PLACE

- Hacher finement les oignons et l'ail
- Couper la courge en petits dés de 8 mm
- Couper les pommes avec la peau en dés de 8 mm
- Râper finement le raifort

PRÉPARATION

- Faire suer les oignons et l'ail dans l'huile de colza
- Ajouter les dés de courge et de pomme, puis faire suer brièvement
- Mouiller avec le vinaigre et ajouter le reste des ingrédients
- Etuver à couvert env. 30 min. et rectifier l'assaisonnement une fois cuit
- Retirer le bâton de cannelle



svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch