



Chutney à la mangue parfait pour accompagner vos plateaux de fromage

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3 POTS MASON

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette par Constantino Ruiz Lopez

Ingrédients :

- 1 kg de mangues (1,7 kilo achetée)
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de piment d'Espelette
- 2 c. thé de gingembre en poudre
- 250 ml de vinaigre de cidre
- 350 g de sucre
- 50 g de raisin sec
- ½ c. thé de baies roses
- 2 gousses d'ail, hachées finement

Préparation

1. Peler les mangues et les couper en morceaux.
2. Mettre les fruits dans un saladier avec le sel. Mélangez. Couvrir et faire macérer pendant 2 heures.
3. Rincez les morceaux de mangue dans une passoire.
4. Laissez-les égoutter.
5. Mettre tous les ingrédients dans un chaudron et faire cuire à feu doux tout en remuant.
6. Laissez cuire environ 45 minutes, jusqu'à ce que la texture soit comme celle d'une confiture.