



# CONFIT ou CHUTNEY



## INGRÉDIENTS:

- 1 kg de fruits et/ou légumes au choix (tomates, figues, courges, oignons...)
- 1 gros oignon
- 1 c.à.s d'huile
- 330 mL de vinaigre
- 250 g de sucre
- 2 c.à.c de sel + herbes et épices au choix (herbes de Provence, cannelle, curry, piment...)

## RECETTE :

- 1 - Couper l'oignon en morceaux et le faire revenir dans l'huile.
- 2 - Une fois l'oignon doré, ajouter les fruits et/ou les légumes et faire revenir le tout jusqu'à coloration.
- 4 - Ajouter le sucre et le vinaigre, le sel, les herbes ou les épices.
5. Laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe et gélifie. A ce stade, mixer la préparation ou bien garder des morceaux.
6. Vers la fin de la cuisson, bien laver puis stériliser les bocaux et leurs couvercles : soit en les passant au four pendant environ 10 minutes à 100°C, soit en les ébouillantant pendant 5 minutes. Le fait de les stériliser favorise la conservation.
7. Une fois la cuisson terminée, maintenir le confit à petite ébullition. Remplir un bocal à l'aide d'une louche et d'un entonnoir et le fermer immédiatement, en s'aidant d'un torchon sec pour éviter de se brûler les mains. Retourner le bocal à l'envers. Procéder ainsi pour chaque bocal, jusqu'à épuisement du confit.

*Laisser refroidir puis stocker dans un endroit sec.  
Se conserve au moins 2 ans.*