

Chutney de courge

En automne, la courge est la star des étals. Pour les amateurs de ce légume, ce chutney est une promesse de régal jusqu'au cœur de l'hiver. Délicieux avec le fromage, la fondue chinoise ou tout simplement sur un morceau de pain!

Faire fondre **1 c. s. de beurre** dans une casserole. Faire revenir **400g de dés de courge** avec **1 oignon** finement haché, **5 c. s. de cassonade**, **1 piment rouge** épépiné en rouelles, verser **1½ dl d'eau**, laisser mijoter env. 5 min à couvert sur feux doux. Ajouter **1 dl de vinaigre balsamique blanc**, poursuivre la cuisson env. 5 minutes.

Conservation: env. 2 semaines au réfrigérateur dans un bocal hermétique.

