

## CHUTNEY DE POIRES AU THYM

### Ingrédients pour 5 bocaux

1 kg de poires bio, lavées et sans trognon  
300 g d'oignons bio, hachés grossièrement  
3 piments rouges  
200 g de sucre  
250 ml de vinaigre de miel  
50 ml de vin blanc sec  
2 cs de thym bio, haché  
1 cc de poivre noir fraîchement moulu  
1 cc de sel

Épépiner les piments et couper en fines lamelles.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser chauffer.  
Mijoter pendant 2 heures et remuer souvent.

A l'aide d'un mixeur plongeur, réduire le chutney en purée.

Encore chaud, mettre en bocaux. Laisser refroidir la tête en bas.

Le chutney aux poires s'accorde merveilleusement au fromage.

## CHUTNEY DE PRUNES AU PORTO

### Ingrédients pour 5 bocaux

1200 g de prunes bio	2 cc de romarin séché
300 g d'échalotes	1 cc de sel
100 ml de porto	1 cs d'huile de noix
150 ml de vinaigre de vin rouge	
100 g de sucre	
200 g de sucre brun	

Dénoyauter les prunes et les couper en quartiers et les quartiers en deux. Peler les échalotes, les couper en deux et les émincer finement.

Caraméliser le sucre blanc dans une casserole, y ajouter les prunes et les échalotes.

Mouiller avec le porto. Incorporer le sucre brun ainsi que le sel et cuire à feu moyen durant environ 45 minutes en remuant fréquemment pour ne pas que la masse brûle.

Assaisonner le chutney avec du vinaigre ou du porto. Ajouter l'huile de noix en fin de cuisson.

Mettre le chutney encore très chaud dans des bocaux.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.