



# CHUTNEY DE POIRES

## INGRÉDIENTS pour 5 bocaux de 200 ml

- 1 kg de poires Fairebel
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 oignons rouges
- 20 g de gingembre
- 100 g de sucre de fleur de coco
- 200 ml de vinaigre de vin blanc
- 2 bâtons de cannelle
- Flocons de piment
- Sel

Éplucher les poires Fairebel, les épépiner, les couper en quartiers, puis en cubes. Mélanger ensuite les poires avec 2 cuillers à soupe de jus de citron.

Éplucher les oignons et les couper également en cubes, et râper finement le gingembre.

Faire cuire tous les ingrédients 30 minutes à feu doux dans une casserole et mélanger de temps en temps.

Parallèlement, faire bouillir les 5 bocaux avec leur couvercle dans une grande

casserole d'eau. Refroidir les bocaux en les disposant avec l'ouverture vers le bas sur des torchons propres.

Après cuisson des ingrédients, retirer les bâtons de cannelle du chutney de poires Fairebel et verser le mélange dans les bocaux propres. Ensuite, poser les bocaux à l'envers environ 10 minutes et les retourner de temps en temps.

