



## Chutney aux poires et oignons de printemps

<b>Saison</b>	Printemps	<b>Nombre de personnes</b>	Conserve
<b>Temps de préparation</b>	30 - 40 minutes	<b>Menu</b>	Accompagnement

300	g	poires, parées, épépinées	Couper les poires en petits cubes.
1	dl	vinaigre de vin blanc	Mixer 2/3 des cubes de poires avec le vinaigre de vin blanc.
300	g	oignons de printemps (sans verdure)	Couper en fines rondelles.
15	g	gingembre, râpé fraîchement	
100	g	sucré gélifiant	Mélanger tous les ingrédients (avec les cubes de poires restantes) et cuire environ 20 minutes.
		sel, poivre, Tabasco	Assaisonner. Remplir immédiatement le chutney dans des pots, préalablement rincé très chaud. Fermer les pots hermétiquement. Laisser refroidir et conserver au frais.

**Tip :** Servir le chutney avec une terrine ou avec un plat de fromage.

**Source :** Verband Schaffhauser Landfrauen

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>





## Chutney di pere e cipollotti

<b>Stagione</b>	Primavera	<b>Numero di persone</b>	a lunga conservazione
<b>Tempo di preparazione</b>	30 - 40 minuti	<b>Tipo di portata</b>	contorno

---

300	g	pere, mondate, senza semi	Tagliate le pere a pezzetti.
1	dl	Aceto di vino bianco	Frullate i 2/3 delle pere con l'aceto bianco.
300	g	Cipollotti (privati della parte verde)	Tagliate a fettine.
15	g	zenzero, fresco, grattugiato	
100	g	Zucchero gelificante	Mescolate tutti gli ingredienti con le pere rimanenti. Cuocete a fuoco lento per ca. 20 minuti.
		sale, pepe, tabasco	Condite a piacimento.
			Versate il chutney in vasetti lavati con acqua bollente e chiudete ermeticamente.
			Conservate al fresco.

**Suggerimento:** Servite il chutney come accompagnamento ad un paté o ad un piatto di formaggi.

**Autore/fonte:** Verband Schaffhauser Landfrauen

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>