Chutney d'aubergine

21/02/2017 à 13h25

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 900 g d'aubergines
- 250 g d'oignons
- 1 cuillère à soupe bombée de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 3 cuillères à soupe de miel
- Sel fin et piment d'Espelette

Préparation :

- Pelez les aubergines et taillez-les en dés de 1,5 cm de côté. Pelez les oignons et émincez-les finement. Mettez-les dans une casserole, ajoutez un verre d'eau et couvrez, faites cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient devenus translucides;
- Ajoutez le vinaigre et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il soit évaporé. Incorporez ensuite la moutarde et le miel, mélangez, puis ajoutez les dés d'aubergine;
- Salez et pimentez légèrement. Faites cuire à couvert sur feu doux pendant une heure jusqu'à consistance de compote épaisse.