



chutney de mangue et piment d'espelette...

Il vous faut:

- **une belle mangue bien mûre**
- **1 à 2 CS de raisins secs**
- **1 oignon doux**
- **une pincée de piment d'espelette**
- **Un filet de vinaigre balsamique**
- **Un filet d'huile d'olive**
- **un peu de fleur de sel**

Faites gonfler les raisins secs dans un peu d'eau chaude quelques minutes.

Pelez l'oignon et coupez-le en rondelles très fines. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez les rondelles d'oignons. Laissez colorer quelques minutes.

Pelez la mangue et coupez-la en dés, ajoutez aux oignons.

Egouttez bien les raisins et ajoutez dans la poêle. Salez légèrement, ajoutez le piment d'espelette et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Déglacez avec un filet de vinaigre balsamique et laissez mijoter à nouveau pendant 30 minutes environ. Laissez refroidir, conservez dans un bocal, au frais. Vous pouvez servir avec un fromage, mais aussi une terrine, du foie gras....



