



Chutney aux pruneaux, érable et oignons

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 500 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- **225 grammes de pruneaux de la Californie**
- **1 c. soupe d'huile d'olive**
- **1 gros oignon rouge, tranché en fines lanières**
- **1/3 à ½ tasse de sirop d'érable (selon votre goût)**
- **125 ml de vinaigre balsamique**
- **1 pincée de cannelle**
- **1 petite pincée de clou de girofle (facultatif)**
- **Sel et poivre au goût**

Préparation

1. Retirer les noyaux des pruneaux. Réserver.
2. Faire chauffer l'huile dans une petite casserole.
3. Faire suer l'oignon à feu moyen vif pendant 4-5 minutes en brassant régulièrement.
4. Ajouter les pruneaux et cuire à feu moyen pendant 5 minutes en brassant régulièrement.
5. Ajouter le sirop, le vinaigre balsamique et les épices. Bien brasser.
6. Saler et poivrer au goût.
7. Laisser mijoter à feu moyen doux en brassant de temps à autre jusqu'à consistance désirée (entre 20 à 25 minutes).
8. Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines. Vous pouvez aussi les empoter sous vide pour une conservation plus longue.