

Chutney de tomates vertes à l'argousier

Couper les tomates en dés et ajouter une quantité égale de pommes coupées en dés.

Faire revenir de l'ail et des oignons.

Dans une poêle, mélanger les tomates, les pommes, l'ail et les oignons.

Verser du jus pur d'argousier.

Vous obtenez ainsi une sauce aigre-douce bien relevée.

Faire épaisir pendant 45 mn, à petit feu, en remuant souvent.

Ne pas hésiter à rajouter du sucre ou des épices selon votre goût.

Ce chutney accompagne divinement bien le riz.