



CHUTNEY AUX OIGNONS ROUGES ET AUX CANNEBERGES

3 t	sucré	750 ml
1 t	vinaigre de vin rouge	250 ml
1 t	vin rouge	250 ml
jus et zeste râpé de 3 oranges		
4 à 5	oignons rouges coupés en deux, puis en rondelle	4 à 5
3 t	canneberges fraîches ou surgelées	750 ml
2 c. à tab	gingembre frais, pelé et coupé en julienne	30 ml
1 c. à thé	cannelle moulue	5 ml
1 c. à thé	graines de moutarde	5 ml
1 c. à thé	flocons de piment fort	5 ml

Dans une casserole, mélanger le sucre, le vinaigre de vin, le vin rouge et le jus d'orange. Porter à ébullition en brassant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Réduire le feu et laisser frémir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le sirop ait épaissi légèrement.

Ajouter les oignons rouges et cuire à feu moyen, en brassant de temps à autre, pendant 10 minutes. Ajouter les canneberges, le zeste d'orange, le gingembre, les clous de girofle, le poivre, la cannelle et les graines de moutarde et mélanger. Cuire en brassant de temps à autre, de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une marmelade. Ajouter les flocons de piment fort et mélanger.

À l'aide d'une cuillère, mettre le chutney dans des pots en verre stérilisé en s'assurant de les remplir à ras bord. (Le chutney se conservera de 4 à 5 mois dans un endroit frais, à l'abri de la lumière).

Donne environ 6 tasses (1,5 L).