

## **Chutney d'abricot**

### **Ingrédients :**

- 1 oignon
- 2 oranges
- 500 g d'abricots
- 7 cl de vinaigre de cidre
- 100 g de cassonade
- 1 c à café de graines de fenouil
- 1 c à café de colombo en poudre



### **Préparation :**

- Eplucher et émincer très fin l'oignon.
- Prélever les suprêmes de l'orange après l'avoir pelée à vif en prenant soin de recueillir le jus dans la casserole de cuisson.
- Ajouter le vinaigre, la cassonade, les suprêmes d'orange, les morceaux d'oignons et les abricots coupés en petits morceaux puis le colombo et les graines de fenouil.
- Mélanger le tout et porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes environ.
- En fin de cuisson verser le chutney dans des pots comme pour la confiture.
- Laisser refroidir.