

## CHUTNEY DE TOMATES (CLONE DE BEERENBERG)



Catégorie: Sauces chaudes

Créée le 2020-07-12

Qualifié par Supercook AUS

Proposé par Glen1810

Temps total de préparation:  
75:08 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS

<b>1 Kilo</b>	tomates mûres
<b>250 gramme(s)</b>	Pommes vertes acidulées
<b>200 gramme(s)</b>	l'oignon rouge
<b>300 gramme(s)</b>	Sucre brut
<b>200 gramme(s)</b>	Vinaigre de cidre
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	Quatre-épices
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	Gingembre moulu
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	poivre de cayenne
<b>2</b>	Clous de girofle entiers
<b>100g</b>	Raisins secs
<b>2 cuillère(s) à café</b>	sel

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).