



# Chutney de coings



## Préparation

Mettre les dés de coings, le cidre doux et le sucre de canne dans un moule en porcelaine (GN ½). Préchauffer l'appareil à 100 °C (vapeur). Enfourner le moule en porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 2, et cuire à la vapeur pendant 30 minutes. Pendant ce temps, introduire les autres ingrédients dans un second moule en porcelaine (GN ½). Retirer les dés de coings de l'espace de cuisson et les répartir sur les ingrédients préparés. Préchauffer l'appareil à 130 °C (air chaud + vapeur). Enfourner le moule de porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 1, et achever la cuisson à 130 °C (air chaud + vapeur) pendant 35 minutes. Retirer de l'espace de cuisson et réduire en purée le tiers du chutney à l'aide d'un mixer. Bien mélanger le tout et le introduire dans un bocal à conserve. Placer le bocal sur le bac de cuisson perforé dans l'espace de cuisson encore chaud, niveau 1. Stériliser à la vapeur à 100 °C pendant 45 minutes. Retirer de l'espace de cuisson, laisser refroidir et conserver au frais.

## Rezept für 4

### Ingrédients

500 g coings en petits dés  
2 dl cidre doux  
200 g sucre brut  
3 oranges, en dés  
½ pomme, râpée  
½ poire, râpée  
1 feuille de laurier  
10 clous de girofle  
3 g graines de coriandre  
2 g curcuma en poudre  
2 piments rouges, écrasés  
4 g graines d'anis  
10 g graines de moutarde brune  
20 cardamomes, écalées  
15 g sel  
3 g poivre noir, concassé  
2 échalotes, coupées fin  
2 gousses d'ail, coupées en deux (retirer le germe)



Anrichten

## Dés de coings, cidre doux et sucre brut cuisson

Préchauffage - niveau 1

30 minutes | 100 °C (vapeur)

## Chutney cuisson

Préchauffage - niveau 1

35 minutes | 130 °C (air chaud + vapeur)

## Stérilisation cuisson

Niveau 2

45 minutes | 100 °C (vapeur)