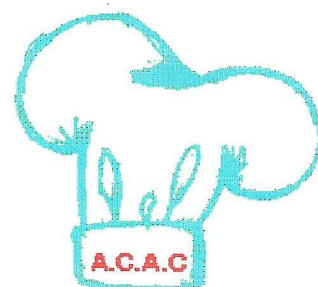


CHUTNEY AUX POMMES ET AU GINGEMBRE

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100

Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pommes golden	18 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire revenir l'oignon haché sans trop de coloration. - Ajouter les pommes taillées en gros dés. Laisser compoter quelques minutes. - Ajouter les raisins, le céleri branche émincé, l'ail, le coriandre, le gingembre haché, les petits piments et la moutarde. - Laisser cuire 30 minutes. - Ajouter le vinaigre et cuire jusqu'à consistance d'une compote.
Sucre semoule	2,5 kg	
Raisins secs	1,5 kg	
Céleri branche	0,5 kg	
Oignons hachés	1,5 kg	
Ail haché	150 g	
Gingembre frais	100 g	
Graines de coriandre	10 g	
Piment des oiseaux(pili-pili)	4 u	
Moutarde	50 g	
Vinaigre blanc	1 l	