

# Chutney de betteraves aux pommes et gingembre



“ Une recette pour les betteraves un peu molles. Une recette puisée dans un Maxi Cuisine. Une recette que j’ai modifiée ! Cela vous surprend ? En gros, j’ai légèrement augmenté la concentration en sucre et j’ai remplacé le vinaigre blanc par du Melfor. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 1 bocal de  $\approx$  350 à 500 ml ) :

- 2 à 3 [betteraves](#) rouges (afin d’obtenir environ 500 g de betteraves râpées crues)
- 2 [pommes](#)
- 2 petits [oignons](#)
- 100 g de cassonade brune
- 125 ml de [@Melfor l’Original](#) (ou 100 ml de vinaigre blanc)
- 1 morceau de gingembre (au goût)

## Les Étapes :

Épluchez le gingembre puis râpez-le finement. Épluchez les betteraves que vous râpez grossièrement. Pelez les pommes et coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et hachez-les finement.

Déposez tous les ingrédients dans une casserole. Couvrez puis faites cuire à feu doux pendant quelques heures (2 à 3 heures). Enlevez le couvercle. Laissez cuire sur feu doux le temps que les liquides s’évaporent. Versez dans des bocaux au 4/5ième et refermez-les.

## Et Que Dire De Plus ?

- Le Melfor est une préparation d’origine alsacienne à base de vinaigre de vin et de miel, aux infusions de plantes, fabriquée par la société Higy. Il n’a pas l’appellation de ‘vinaigre’ dû à sa plus faible concentration en acide acétique (<5%)... d’où sa douceur.
- Cette recette a été puisée dans le Maxi Cuisine n°67, octobre-novembre 2011.
- Dégustez avec une viande rouge.