

# Ossau Iraty et Chutney de cerise noire



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Ossau-Iraty](#) (brebis basque)  
100g  
300 grammes de cerises noires  
1/2 cuillère à café de gingembre frais ou en poudre  
la pointe d'un couteau de cannelle  
1 pincée de poivre  
60 g de sucre en poudre  
2 cuillère à soupes de vinaigre blanc

## Préparation

Dans une casserole, mettre le sucre et les cerises noires et cuire à feu doux en remuant. Après 4 mn, ajouter le poivre, le gingembre et la cannelle. Cuire encore 3 à 4 mn et ajouter le vinaigre tout en remuant. Dès que la préparation se gélifie, couper le feu et laisser refroidir. Monter les verrines en répartissant le chutney.

Ajouter dans chaque verrine des copeaux d' Ossau-Iraty : un régal.