

Salers et chutney de brugnons et abricots sur tartines



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

[Fromage Salers](#) AOP : 400g

2 brugnons jaunes

4 petits abricots mûrs

2 oignons moyens

100 g de sucre de canne blond

100 ml de vinaigre de cidre

1 pointe de couteau de gingembre en poudre

1 pointe de couteau de piment

1 pincée de poudre de clous de girofle

1 cuillère à thé de sel

du pain de campagne

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les brugnons quelques minutes. Placez-les ensuite dans un saladier d'eau fraîche et retirez la peau. Coupez-les en dés.

2. Lavez les abricots, retirez les noyaux et coupez-les en lamelles.

3. Epluchez et émincez les oignons.

4. Dans une casserole, versez les brugnons, les abricots, les oignons et ajoutez le reste des ingrédients. Faites cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps durant 40 minutes. Il n'est pas impératif de surveiller la cuisson au départ, mais dès que les fruits et les oignons confisent, il faut remuer sans cesse jusqu'à l'obtention d'une marmelade épaisse.

5. Laissez refroidir avant de dresser sur des petites tranches de pain de campagne toastées. Découpez des beaux carrés de Salers et disposez-les sur le chutney. Régalez-vous !