

# Cuisez avec Panasonic

## Chutney de mangue

*Délicieux comme tartinade ou trempette, ce chutney de mangue est des plus faciles à préparer!*

### Ingrédients :

3 grosses mangues (640 g / 4 tasses) pelées et hachées

1 petit oignon rouge (90 g / ½ tasse) haché

57 g (½ tasse) de poivron rouge haché

130 g (½ tasse) de sucre brun

100 ml (½ tasse) de vinaigre de cidre

30 g (¼ tasse) de raisins secs dorés hachés

28 g (1 oz) de gingembre haché

3 g (1 c. à soupe) de poudre de cari

1 g (1 c. à thé) de flocons de chili

7 g (1 ½ c. à thé) de sel

### Préparation :

1. Combiner tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger. Transférer le tout dans le panier du cuiseur à usage multiple.

2. Sélectionner le réglage Compote, régler la minuterie à 20 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Après l'émission du signal sonore, retirer du cuiseur à usage multiple et réfrigérer. Servir froid avec des amuse-gueules à l'indienne, sur des sandwiches ou le réduire en purée pour glacer un poulet ou une dinde rôtie.