**Chutney de poires**

[Une image contenant alimentation, table, assiette, tasse

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/chutney-de-poires-p1060974.psd-r-copy.jpg) **Pour un gros bocal**

**- 1,100 kg de** [**poires**](https://recettes.de/poire)  
**- 220 g d'oignons rouges**  
**- ¼ de càc  de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**  
**- 360 ml de** [**vinaigre**](https://recettes.de/vinaigre) **de miel**  
**- 4 càs de vinaigre balsamique**  
**- 100 g de cassonade**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 2 étoiles de** [**badiane**](https://recettes.de/badiane)  
**- Piment d'Espelette**

Éplucher les poires et retirer le cœur.  
Les couper en petits dés.  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Mettre tous les ingrédients dans une casserole.  
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant une heure en remuant régulièrement et en surveillant que la préparation n'attache pas surtout en fin de cuisson.  
Laisser refroidir puis verser dans un bocal hermétique.

Le chutney se conserve au réfrigérateur jusqu'à 4 semaines.  
Il accompagnera outre le foie gras, un plateau de fromage, des biscuits d'apéro ou encore des fruits secs.