

Recette parfaite  
pour la cuisine collective

# Chutney aux canneberges



**Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :** Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

**Rendement de la recette de base : 500 ml (2 tasses)**  
**Temps de préparation : 15 minutes**  
**Temps de cuisson : 30 minutes + 30 minutes de repos**

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Huile de canola	30 ml (2 c. à soupe)		
Oignon rouge, haché	½		
Branches de céleri, hachées	2		
Gousse d'ail hachée	1		
Sucre	125 ml (½ tasse)		
Vinaigre blanc	125 ml (½ tasse)		
Eau	125 ml (½ tasse)		
Canneberges fraîches ou surgelées	500 ml (2 tasses)		
Canneberges séchées	125 ml (½ tasse)		
Sel et poivre	au goût		

## Préparation

- Dans une grande casserole, à feu moyen, faire chauffer l'huile végétale, puis faire revenir l'oignon, le céleri et l'ail pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Ajouter le reste des ingrédients, puis cuire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide réduise et que le chutney épaisse (environ 30 minutes).
- Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de déguster.

