

# CHUTNEY DE KAKI



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** Extra Press

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 1 oignon - 2 gros kakis très mûrs - 1 branche de thym - 1 feuille de laurier - 1 c.s. d'huile d'olive - 1 cuillère de vinaigre de Xérès - 1 c.s. de miel - 25 g de pignons grillés

---

1. Lavez les kakis, retirez les pédoncules et coupez-les en gros morceaux. Préparez un coulis de kaki à l'aide de l'Extra Press.

2. Faites suer l'oignon haché dans de l'huile d'olive, puis ajoutez le coulis de kaki, le thym, le laurier, le vinaigre et le miel. Laissez mijoter 15 minutes.

3. Ajoutez les pignons, que vous aurez préalablement fait griller à sec dans une poêle, en fin de cuisson.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Allergènes : cette recette contient des traces éventuelles de sulfites.