



piment sauvage

Manchego et Chutney de framboises

Pour 10 verrines de 7 cl

Ingrédients :

- 300 g de framboises
- Une pincée de piment d'espelette en poudre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 150 g de Manchego

Dans une casserole, réunir les framboises, le vinaigre, le sucre et y ajouter l'équivalent de 4 cuillères à soupe d'eau, ainsi que le piment d'Espelette.

Laisser cuire sur feu très doux, en remuant régulièrement, jusqu'à l'obtention de la consistance d'une confiture.

Débarrasser dans un bol et laisser refroidir.

Tailler de fines tranches de Manchego (avec une mandoline)

Dans des petites verres, disposer le Chutney de framboises et planter dans celui-ci les tranches de Manchego.