

Boudin blanc chutney de mangue

Pour 6 personnes

1 boudin blanc
½ mangue
2 cuillères de miel
2 cuillères de vinaigre de cidre + 1 et ½
1 cuillère de raisins secs hachés
1 oignon
Sel / poivre / piment d'Espelette
100 g de beurre

Hacher finement l'oignon et le faire revenir avec 50 g de beurre.

Couper la moitié de la mangue en petits cubes ainsi que les raisins secs.

Mettre avec les oignons et faire revenir doucement.

Ajouter le miel, le vinaigre et l'assaisonnement.

Cuire 50 min environ.

Faire dorer le boudin avec le reste de beurre.

Servir en petite verrine ou autre le boudin coupé en fines tranches.