

FRUITS

Chutney de canneberges à l'orange

Rouge rubis, aigre-doux et légèrement épicé. Les canneberges entières se mêlent au jus d'orange, aux raisins secs blonds, à l'oignon, au gingembre et à la cannelle pour former un accompagnement épais aux saveurs d'automne.

Auteur de la recette : National Center for Home Food Preservation · University of Georgia



Chutney aux canneberges. Photo illustrative.

DURÉE

15 minutes de cuisson + 10-20 minutes de traitement au bain d'eau bouillante + 12-24 heures de refroidissement

QUANTITÉ

Environ 8 bocaux de 237 ml (format US half-pint)

Méthode: Cuisson avec du vinaigre à 5% d'acidité + mise en conserve au bain d'eau bouillante

Saison: Automne et début de l'hiver

Conservation: Conservez les bocaux fermés et correctement traités dans un endroit frais, sombre et sec, idéalement à 10-21°C. Pour une qualité optimale, consommez-les dans l'année. Après ouverture, conservez au réfrigérateur à 4°C maximum et utilisez un couvert propre pour prélever le contenu. La recette source ne précise pas de durée de conservation après ouverture. Si vous constatez l'absence de vide dans les 24 heures suivant un traitement correctement effectué, réfrigérez le bocal et consommez son contenu dans la semaine. Ne goûtez pas le contenu d'un bocal ayant perdu son vide ou présentant des moisissures, une fuite, un couvercle bombé ou tout autre signe d'altération.

Ingrédients

- 680 g de canneberges fraîches entières (24 oz)
- 473 ml d'oignon blanc haché en volume (2 US cups), soit environ 300-320 g
- 473 ml de raisins secs blonds en volume (2 US cups), soit environ 290-300 g
- Environ 300 g de sucre blanc (1½ US cups)
- Environ 330 g de sucre brun bien tassé (1½ US cups)
- 473 ml de vinaigre blanc distillé à 5% d'acidité déclarée (2 US cups)
- 237 ml de jus d'orange (1 US cup)
- 20 ml de gingembre frais pelé et finement râpé (4 cuillères à café)
- 3 bâtons de cannelle

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Chutney de canneberges à l'orange / suite

Matériel

- Environ 8 bocaux Mason de 237 ml (format US half-pint), avec un couvercle métallique en deux parties
- Une grande marmite en acier inoxydable ; ne faites pas cuire les produits acides dans de l'aluminium ou de la fonte non revêtue
- Une marmite pour le bain d'eau munie d'une grille, un entonnoir, une spatule pour éliminer les bulles d'air et une pince à bocaux

Préparation

1. Préparez le bain d'eau

Chauffez l'eau du stérilisateur ou de la grande marmite munie d'un couvercle et d'une grille à environ 82°C. Utilisez des bocaux Mason de la capacité indiquée et des couvercles métalliques en deux parties. Lavez les bocaux et gardez-les chauds. Préparez les couvercles selon les instructions du fabricant. Si la recette prévoit un trempage pendant la nuit, préparez le bain et les bocaux seulement le jour du remplissage.

2. Triez les canneberges

Rincez soigneusement les fruits. Retirez les pédoncules ainsi que tous les fruits mous, fripés ou abîmés.

3. Réunissez les ingrédients

Placez les canneberges, l'oignon, les raisins secs, les deux sucres, le vinaigre à 5% d'acidité, le jus d'orange, le gingembre et les bâtons de cannelle dans une grande marmite en acier inoxydable.

4. Faites cuire le chutney

Portez le mélange à ébullition sur feu vif. Baissez le feu et laissez frémir pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les canneberges soient tendres. Remuez souvent, en raclant particulièrement le fond pour éviter que le mélange n'attache.

5. Retirez la cannelle

Retirez et jetez les bâtons de cannelle.

6. Remplissez les bocaux

Versez le chutney chaud dans les bocaux propres et chauds de 237 ml. Laissez 1,3 cm d'espace libre sous le bord (½ pouce). Éliminez les bulles d'air, ajustez le niveau si nécessaire, essuyez les bords avec un papier absorbant propre et humide, puis fermez les bocaux.



Chutney de canneberges à l'orange / suite

7. Traitez au bain d'eau bouillante

Placez les bocaux debout sur la grille dans le bain préchauffé. L'eau doit dépasser les couvercles d'au moins 2,5 cm, ou d'au moins 5 cm pour un traitement de plus de 30 minutes. Couvrez et portez à franche ébullition. Commencez alors à compter : 10 minutes jusqu'à 304,8 m d'altitude ; 15 minutes au-delà de 304,8 m et jusqu'à 1828,8 m ; 20 minutes au-delà de 1828,8 m. Maintenez une franche ébullition. Si elle s'interrompt, recommencez le décompte de la durée complète dès que l'eau bout à nouveau.

8. Laissez refroidir et vérifiez

Éteignez le feu, retirez le couvercle de la marmite et attendez 5 minutes. Sortez les bocaux en les maintenant à la verticale. Laissez-les refroidir sans les déplacer pendant 12-24 heures, sans appuyer sur les couvercles ni resserrer les bague. Vérifiez les fermetures, retirez les bagues, lavez et séchez les bocaux, puis inscrivez la date.

Conseils

Il s'agit d'une préparation au vinaigre, pas d'une fermentation. Ne remplacez pas le vinaigre à 5% d'acidité par du vinaigre maison, du kombucha ou un vinaigre d'acidité inconnue. Respectez les proportions, la capacité des bocaux, l'espace libre et la durée complète du traitement.

Une US cup correspond à 236,6 ml, une US pint à 473,2 ml et une half-pint à 236,6 ml. Les équivalences en grammes des ingrédients mesurés en volume sont approximatives ; la mesure de référence reste le volume. N'appliquez pas ces durées à des bocaux plus grands.

Les durées indiquées pour la mise en conserve domestique ne valident pas une production commerciale. Tout changement d'échelle, de conditionnement ou de matières premières nécessite une évaluation du procédé et de la durée de conservation du produit concerné.

Utilisez des canneberges à gros fruits fraîches, entières et destinées à la consommation. Ne les remplacez pas par des canneberges séchées sucrées ou des airelles rouges. La recette de mise en conserve contient du jus d'orange, mais pas de zeste.

Allergènes : les raisins secs blonds peuvent contenir des SULFITES. Vérifiez aussi le jus et le vinaigre. La déclaration des sulfites est obligatoire au-delà de 10 mg/kg ou de 10 mg/l dans le produit fini ; appuyez-vous sur les fiches techniques des matières premières.

Pour servir

Servez une cuillerée avec un fromage à pâte persillée ou affiné, du pâté, du canard rôti, de la dinde ou du porc. Le chutney peut également garnir un sandwich à la viande froide ou entrer dans une sauce servie avec un plat déjà préparé.

Natalia Horbach



Chutney de canneberges à l'orange / suite

À propos du produit

Un petit arbuste, pas des « baies aquatiques »

La canneberge à gros fruits, *Vaccinium macrocarpon*, est un arbrisseau à feuillage persistant des milieux humides du nord-est et du centre-nord de l'Amérique du Nord. Le NIH mentionne son utilisation ancienne par les populations autochtones, puis par les colons européens, comme aliment, colorant et matière première dans les usages traditionnels. Cela ne signifie pas que ce chutney de 2003 soit un plat autochtone : il s'agit d'une recette contemporaine distincte.

Histoire dans l'assiette

Une recette moderne, avec un nom et une date

Cette version n'est pas présentée comme une « recette traditionnelle » anonyme. Elle a été mise au point à l'université de Géorgie (University of Georgia) pour le National Center for Home Food Preservation et publiée par Elizabeth L. Andress en mars 2003. C'est de cette source que proviennent les proportions, la capacité des bocaux et les durées de traitement au bain d'eau bouillante.

À la loupe

Ce que dit la science

Le NCHFP explique que plusieurs barrières agissent ensemble dans le chutney : les acides des fruits et le vinaigre, l'évaporation d'une partie de l'eau pendant la cuisson, le traitement thermique et la fermeture hermétique. Les canneberges apportent aussi des pectines, ce qui donne au produit refroidi une consistance presque gélifiée. L'étude d'Andreani et al. (2021) a confirmé la richesse en fractions pectiques des polysaccharides des parois cellulaires du marc de la variété « Stevens », mais elle n'a étudié ni ce chutney ni sa durée de conservation. Il ne faut donc pas annoncer une teneur fixe en pectines, un effet thérapeutique ou un pH précis sans analyser le produit fini. Pour une petite production destinée à la restauration ou à la vente, la recette domestique du NCHFP constitue un solide point de référence, mais ne remplace pas la validation de son propre procédé, du conditionnement, du pH et de la durée de conservation dans le système HACCP.

Crédit photographique

Photographie: Anatheia Utley · Cranberry chutney · CC BY 2.0

Crédit photographique / Wikimedia Commons. Photo recadrée pour la mise en page.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com

