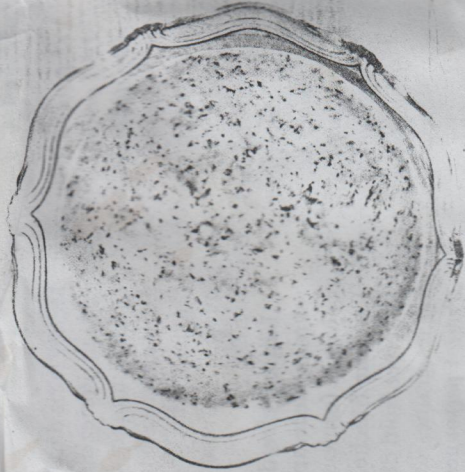


## Chutney de coriandre

25 g de noix de coco déshydratée  
150 g de yaourt nature  
100 g de coriandre (y compris quelques tiges)\*  
1 piment vert\*  
jus de 1 citron  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de sucre

Pour 4 personnes



## Chutney de crevettes

2 cuillères à soupe d'huile  
1 oignon haché  
2 piments rouges secs\*  
1 piment vert haché\*  
1/2 cuillère à café de cumin\*  
1/2 cuillère à café de curcuma\*  
1 gousse d'ail écrasée  
2 cm de gingembre haché\*  
4 feuilles de curry écrasées\*  
150 g de crevettes

1 cuillère à soupe de vinaigre  
sel

Dans l'huile chaude d'une poêle, faites dorer l'oignon. Ecrasez dessus les piments secs. Ajoutez le piment vert, le cumin, le curcuma, l'ail, le gingembre et le curry, laissez revenir 2 minutes. Ajoutez les crevettes et faites revenir 2 minutes.

Versez le vinaigre, salez, laissez mijoter 4 minutes : le liquide doit être évaporé. Servez chaud ou froid.

Pour 4 personnes



## Chutney de dattes et de tomates

250 g de dattes dénoyautées et hachées  
1 boîte (environ 500 g) de tomates  
1 oignon haché  
3 cm de gingembre haché\*  
1 cuillère à café de piment en poudre

1 cuillère à café de sel  
6 cuillères à soupe de vinaigre

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition, laissez mijoter sans couvrir 45 minutes. Cela doit épaissir. Servez froid.

Pour 4 à 6 personnes

