**Chutney de poivrons rôtis**

**Ingrédients**

* 880g de poivrons (environ 14 poivrons normaux)
* 300g d’oignon (environ 1 oignon)
* 6 tomates italiennes
* 5 gousses d’ailes
* 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
* 1 cuillère à table de poivre
* 1 cuillère à table de sel
* 25g de cassonades
* 60g de fécule de mais

**Instruction :**

1. Couper les poivrons et les tomates en deux (nettoyer les poivrons), poser sur une plaque huilée. (four fonction légume grillé, vérifier avec Arnaud)
2. Couper les oignons en cubes de 1 centimètre.
3. Sortir les poivrons et les tomates et couper en cube d’environ 1 centimètre.
4. Faire revenir, à feu moyen fort, les oignons/tomates/poivrons (environ 5 minutes)
5. Ajouter l’aile et faire cuire un autre 5 minutes.
6. Ajouter le sel/poivre/vinaigre bien agiter et ajouter la cassonade.
7. Fermer le feu et ajouter la fécule de mais (mélanger à l’eau)
8. Félicitation, tu as terminer ton chutney, tu es bon, tu es spécial, tu es.