

**Temps de cuisson :** Quelques minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** Une trentaine de bouchées



## Amuse-gueule fromage-canneberges et mangue

### Ingrédients :

- 30 biscottes (ou du pain grillé) —> j'ai utilisé des Grissol baguettes artisanales canneberges et figues
- 1 paquet de fromage à la crème
- 1/2 tasse de canneberges séchées
- 1/4 tasse d'eau
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de gingembre frais finement haché
- 3/4 tasse de [chutney doux à la mangue Patak's](#)
- Quelques branches de coriandre (facultatif)

### Marche à suivre :

1. Mélangez les canneberges séchées, l'eau, le sucre et le gingembre dans une petite casserole et portez à ébullition.
2. Recouvrez, retirez du feu et laissez reposer pendant 15 minutes.
3. Ajoutez le [chutney à la mangue Patak's](#) au mélange de canneberges en remuant. Recouvrez et laissez refroidir au frigo.
4. Disposez une cuillère de chutney aux canneberges sur une bouchée de brie, de chèvre ou de fromage à la crème et servez avec des tranches de pommes et des craquelins ou des tranches de baguette grillée.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/12/bouchees-chutney-au-fromage-e.html>