**La Marmelade de Poireau ou Chutney.**500 g de poireaux,   
5 cl de vinaigre balsamique (si on utilise le vinaigre balsamique blanc, mettre un peu moins de sucre)   
200 g sucre,   
1 cuiller à soupe de moutarde,   
1 pincée de selÉmincer finement les poireaux, mélanger tous les ingrédients,   
faire chauffer doucement 2h environ en mélangeant (les poireaux doivent être fondants)   
mettre en bocal et fermer  
Se conserve 5-6 mois