



KETCHUP MAISON

INGRÉDIENTS

Pour 2 pots de 200 g:

- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 poivron rouge ou jaune...
- 1 oignon et 4 gousses d'ails
- 8 c à soupe de vinaigre de vin rouge
- 90 g de sucre
- une pincée de zeste de citron
- un trait de jus de citron
- 1 c à café bombée de sel
- 1 c à café de graines de moutarde
- 1/2 c à soupe de grains de poivre
- 1/2 c à soupe de graines de coriandre
- 1/2 c à café de clous de girofle
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 petit (1 cm) morceaux de gingembre

TEMPS DE PRÉPARATION :
1H35

PRÉPARATION

1.Éplucher l'ail et l'oignon. Couper l'oignon, le poivron et le gingembre épluché en gros morceaux.

2.Couvrir les tomates d'eau bouillante dans un saladier ou une grande casserole. Les éplucher puis les hâcher au couteau.

3. Mettre les tomates, l'oignon, l'ail et le poivron dans une sauteuse avec la moitié du vinaigre, le zeste et le jus de citron. Cuire 15 min à feu moyen.

4.Mixer le tout

5.Remettre la préparation mixée dans la sauteuse. Ajouter le reste du vinaigre, le sucre et le sel. Rassembler les épices dans un morceau de gaze. Fermer avec une ficelle et poser dans les tomates. Cuire 1 heure à petit feu jusqu'à ce que la sauce soit réduite et épaisse. Retirer les épices.

6. Mettre en pots à stériliser ou garder au frigo. Le consommer une fois refroidi.

(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)