

LA RECETTE *du* LUNDI



ketchup maison

apéro



INGRÉDIENTS

- 500 g de tomates mûres
- 50 g de cassonade
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 40 ml de vinaigre de cidre
- 40 ml de vinaigre balsamique
- 1 bâton de cannelle du Sri Lanka
- 5 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- ½ c. à café de sel
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café de miel

 Pour 1 bocal



PRÉPARATION :



- Préparez les ingrédients
- Émincez finement l'oignon rouge et la gousse d'ail.
- Découpez les tomates en petits morceaux.
- Ces étapes facilitent la cuisson et garantissent une texture lisse au mixage.

- Lancez la cuisson
- Dans une grande poêle ou casserole, mélangez :
 - - tomates, oignon, ail
 - - cassonade, miel
 - - vinaigres de cidre et balsamique
 - - épices : cannelle, clous de girofle, badiane
 - - sel et gingembre en poudre
- Portez le tout à ébullition.

- Laissez mijoter
- Réduisez le feu et laissez cuire à petits bouillons pendant 1 heure, en remuant de temps en temps.
- Les tomates vont fondre et les épices infuser doucement.

- Mixez et filtrez
- Une fois la préparation bien réduite et épaisse :
 - - Retirez le bâton de cannelle, les clous de girofle et les étoiles de badiane
 - - Mixez le reste jusqu'à obtention d'une sauce bien lisse
 - - Filtrez avec un tamis fin pour un résultat parfaitement soyeux

- Mettez en bocal
- Versez le ketchup chaud dans un bocal propre et sec.
- Laissez refroidir à température ambiante puis conservez au réfrigérateur.
- Il se conserve facilement 10 jours, voire plus.

- 🍷 Dégustation & idées d'utilisation
- Ce ketchup maison épicé est idéal pour :
 - accompagner des frites ou potatoes
 - glisser dans un burger maison
 - relever des nuggets, grilled cheese ou viandes grillées
 - servir de base à une sauce barbecue ou tomate épicée

- 💡 Astuce bonus
- Plus vous le laissez reposer au frais, plus les saveurs se développent !
- N'hésitez pas à doubler les quantités et à en offrir un petit pot... succès garanti.

