

KETCHUP MAISON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 1 petite bouteille

Préparation 15 min

Cuisson 50 + 30 min

Matériel : Moulin à légumes, petite bouteille, entonnoir

INGRÉDIENTS

• 1 kg de tomates fraîches bien mûres • 50 ml de vinaigre de cidre • 1 échalote émincée • 2 càs d'huile d'olive • 70 g de sucre de canne • 2 càs de paprika • 1/2 càc de canelle • 1/2 càc de muscade • sel, poivre

RÉALISATION

Couper les tomates lavées en cubes. Les mettre dans une sauteuse avec l'huile d'olive et l'échalote émincée.

Laisser mijoter sur feu doux à couvert pendant 40 minutes, puis 10 minutes sans couvercle, jusqu'à ce que la sauce épaisse un peu.

Passer la sauce au moulin à légume, grille fine.

Ajouter le vinaigre, le sucre et les épices.

Laisser mijoter encore 30 minutes en remuant de temps en temps.

La sauce va devenir dense et goûteuse, avec une texture proche du concentré de tomates. Saler et poivrer.

Verser dans une bouteille (préalablement stérilisée), bien fermer et laisser refroidir, puis conserver au frais une nuit.

Se conserve au frais jusqu'à 3 semaines.