



Ketchup maison

Quantité : pour 1/2 litre - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 500 ml de coulis de tomates
 - 1/2 oignon
 - 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
 - 3 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool
 - 2 cuillères à soupe de sucre roux
 - 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
 - 1 pincée de clou de girofle moulu
 - 1 pincée de quatre-épices
 - 1 pincée de piment de Cayenne en poudre
 - 1 cuillère à café d'huile de colza
-

Préparation

1. Éplucher et hacher très fin l'oignon.
 2. Faire chauffer l'huile dans une casserole.
 3. Y faire blondir l'oignon pendant quelques minutes.
 4. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le vinaigre et la moutarde.
 5. Amener à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
 6. Ajouter le vinaigre et la moutarde. Mélanger et donner un dernier bouillon.
 7. Verser la préparation dans un bocal précédemment ébouillanté et conserver au frigidaire.
-

Remarques ou suggestions

- Dans cette recette de ketchup d'origine américaine, le goût de la cannelle est assez prononcé. Pour un goût plus "européen", diminuer la quantité de cannelle, ou la remplacer par une pincée de céleri en poudre.
- Une pincée correspond à environ 0,4 ml. Pour faciliter le dosage, mélanger en quantités égales clou de girofle, quatre-épices, et piment de Cayenne, puis prélever 1/4 cuillère à café pour assaisonner la préparation.

Publié par Lucullent le 4 mai 2013. Dernière modification le 16 juillet 2013.