



Ketchup maison

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Le ketchup est un condiment nord-américain probablement d'origine orientale. Très facile à réaliser, il permet d'ajuster son goût à ses préférences.

Quantité: 1/2 L - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Cuisson: 20 min - Durée: 30 min

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.

- On peut rajouter de l'arôme fumé pour en faire de la sauce BBQ.

Ingrédient original

- Quatre-épices