



Ketchup maison



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon rouge (coupé en dés)
1 fenouil (coupé en dés)
1 tige de céleri (finement haché)
1 pièce de gingembre (pelé et émincé)
2 gousses d'ail (écrasées pelées et coupées en tranches)
1/2 piment rouge (épépiné)
huile d'olive
1 botte de basilic
1 cuillère à soupe de grains de coriandre
2 clous de girofle
1 cuillère à café poivre noir
sel
1 1/2 kilogrammes de tomate
1 boîte de tomates pelées (500 g)
2 décilitres vinaigre de vin rouge
70 grammes de sucre brun

Méthode de préparation

- 1.** Placez l'oignon, le fenouil, le céleri, le gingembre, l'ail, le piment rouge, les pousses de basilic, les graines de coriandre, les clous de girofle, le poivre et le sel dans une poêle profonde. Versez un bon trait d'huile d'olive. Laissez mijoter 15 minutes jusqu'à ce que les légumes deviennent mous.
- 2.** Ajoutez alors toutes les tomates ainsi que 3,5 dl d'eau froide. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- 3.** Ajoutez les feuilles de basilic et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.



- 4.** Passez le mélange au chinois dans une poêle propre et ajoutez le vinaigre et le sucre. Portez à nouveau à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance du ketchup. Conservez dans un bocal à conserve stérilisé.

- 5.** Vous pouvez conserver le ketchup pendant six mois au réfrigérateur.