

Ketchup plaisir

sauce pour entrées et plats délices

Ingrédients pour 1 pot de 200ml

- 500g de tomates bien mûres
- 1 gros oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 bonne pincée de thym, poivre, paprika, muscade, et de curry
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ou autre
- 2 cuillères à soupe de sirop d'agave

Préparation 5 minutes

- Rincer et couper les tomates en dès
- Éplucher et couper finement l'oignon et l'ail
- Mettre une casserole à chauffer avec l'huile d'olive
- Lorsque l'huile est chaude ajouter l'oignon, l'ail, le thym, le laurier tout en remuant ça peut vite brûler
- Faire revenir 5 minutes
- Mettre à feu vif ajouter les tomates, le vinaigre et le sirop d'agave
- Baisser le feu, couvrir et faire cuire à petits bouillons environ 20 minutes
- La cuisson est fini lorsque la préparation est légèrement compotée
- Laisser refroidir, puis mettre la préparation dans un blender et mixer
- Verser le ketchup dans un pot hermétique, il se conserve un mois au frais
- Si vous souhaitez préparer plusieurs pots et les conserver à température ambiante je vous conseille de stériliser les pots

Accompagnement

- Vous pouvez préparer cette sauce pour agrémenter des entrées et plats délices sans complexe !

Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole rempli d'eau
- Porter à ébullition et laisser bouillir 15 minutes
- Verser votre confiture bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air
- Vous pourrez garder votre préparation 3 mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière