

Le ketchup maison

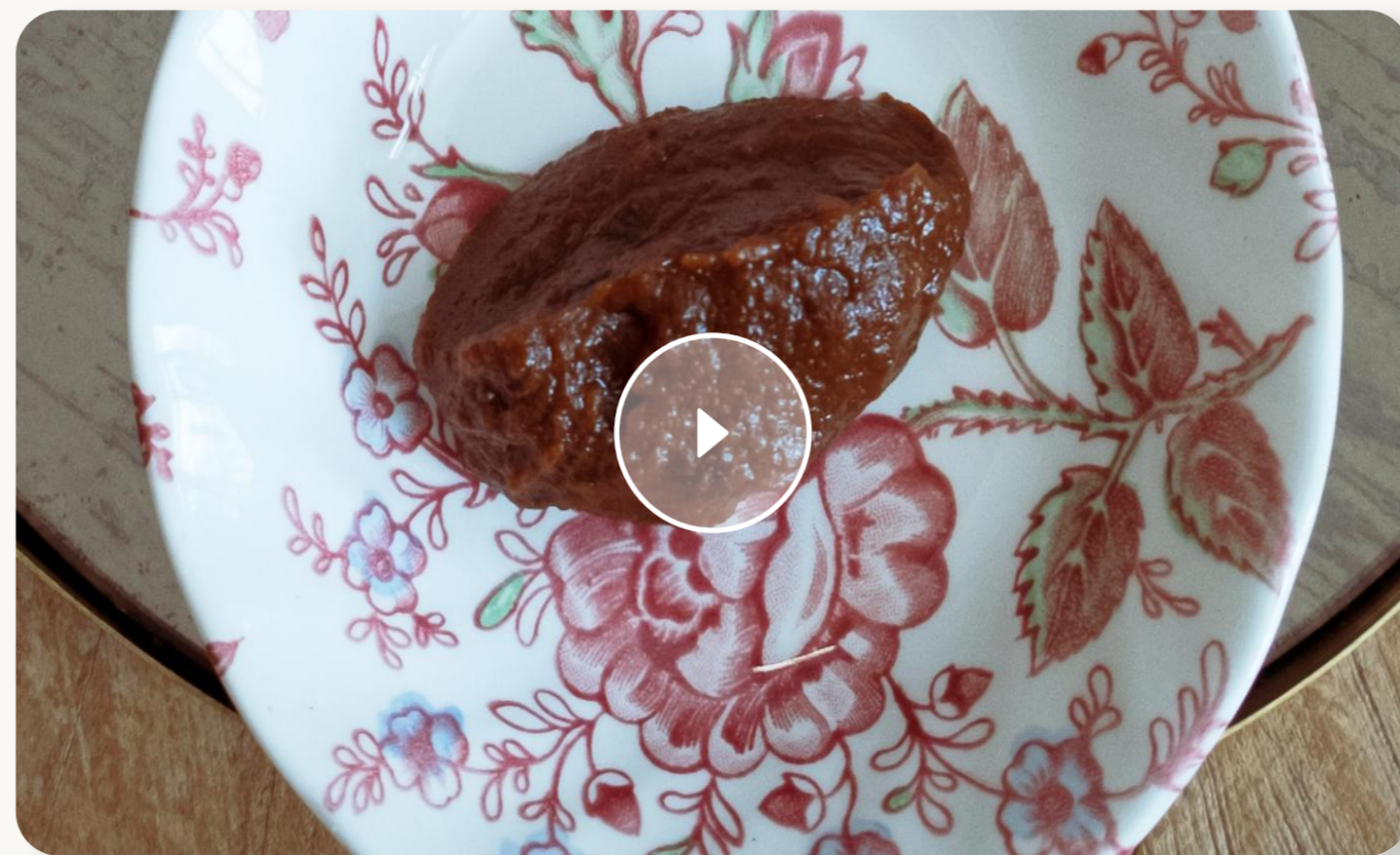
Sarah Mainguy

RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

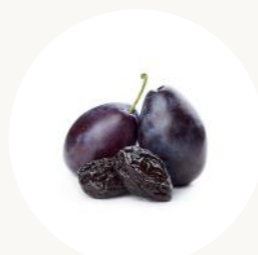
K E T C H U P M A I S O N

4
PERSONNES
20
MINUTES

800g Chutes butternut	1/2 cac Clou de girofle
150g Pruneau ou Dattes	1/2 cac Poivre noir
300g Vinaigre cidre	1/2 cac Cardamome
250g Jus de pomme	1/2 cac Cannelle
200g Jus d'orange	1/2 cac Piment cayenne
100g Concentré de tomate	1 cac Sel
50g Mélasse	200g Eau



Chutes de
butternut



Pruneaux



Jus de pomme

ACHETER
LES INGRÉDIENTS

Ketchup

Émincer le butternut grossièrement.

Faire suer dans une casserole avec de l'huile.

Ajouter vinaigre, eau, jus de pomme et orange, concentré tomate, mélasse.

Faire bouillir pendant 5min à couvert.

Enlever le couvercle. Baisser à feu doux pour 30 à 40min, mélanger souvent, jusqu'à ce que ce soit complètement cuit. Puis mixer pour faire une purée lisse.

Dans une poêle, toaster les clous de girofle, poivre. Mixer pour en faire une poudre.

Dans un bol, la poudre de clous et poivre, la cardamome, la cannelle, cayenne, sel.

Verser petit à petit le vinaigre pour faire une pâte.

Remettre la purée à cuire et ajouter la pâte d'épices vinaigrée.

Cuire pendant 30-40min. Réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit épaisse.

Cette sauce peut être conservée des mois dans des bocaux stérilisés comme une confiture.