

KETCHUP DE TOMATES

*Temps de préparation : 30 mn.
Temps de cuisson : 1 h 15.*

*1 kg de tomates ;
1 kg d'oignons ;
0,5 l de vinaigre d'Orléans ;
1 livre de cassonade ou de sucre
en poudre ;
1 cuillerée à soupe de moutarde ;
4 pincées de poivre de Cayenne ;
3 pincées de paprika ;
2 pincées de gingembre ;
2 pincées de muscade.*

1. Pelez les oignons et coupez-les en fines tranches. Coupez les tomates en lamelles et mettez-les à cuire ensemble pendant une demi-heure dans une casserole sans eau ni matière grasse.

2. Passez-les à la moulinette de façon à obtenir une purée.

3. Ajoutez à cette purée le vinaigre et le sucre. Remettez sur le feu. Laissez bouillir tout doucement jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Assaisonnez alors avec sel, moutarde (moutarde anglaise de préférence en poudre), épices, noix muscade, pour obtenir un mélange bien relevé.

4. L'assaisonnement terminé, laissez encore mijoter quelques minutes puis, après refroidissement, mettez en flacons ou en pots de verre à large col. Vous pouvez consommer aussitôt.

Pour obtenir une parfaite conservation, cachez bouteilles ou pots à la cire.

Durée de conservation : 1 an au moins.