

Ketchup maison, tomates et fruits d'automne

Recette pour 4

Description

Un héritage de saveurs, une recette qui sait voyager à travers les époques.

L'astuce du chef

Plus les légumes et les fruits seront de saison le meilleur en sera le résultat!

Ingrédients

Ketchup

- 12 Unité(s) Tomate
- 3 Unité(s) Pomme cortland
- 2 Unité(s) Pêche
- 2 Unité(s) Poire
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Gros sel
- 2 Branche(s) Céleri
- 3 Cuil. à soupe Épices à marinade
- 300 Ml Vinaigre blanc
- 225 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Gros sel

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

Mise en place

Pelez les pommes et les poires en cubes. Mondez les pêches et les tomates, ensuite taillez les en dés ainsi que le céleri. Ciselez l'oignon.

À l'aide d'un coton à fromage, formez un baluchon avec les épices et le sel.

Cuisson

Déposez tous les ingrédients, sauf le sucre, dans une grande casserole et portez à ébullition. Laissez cuire 1 heure et ajoutez le sucre. Terminez la cuisson en brassant continuellement jusqu'à obtenir une consistance intéressante. Enlevez les épices.

Conservation

Mettez le tout dans vos bocaux stérilisés et fermez hermétiquement. Laissez refroidir et conservez au frais.

Bon appétit!