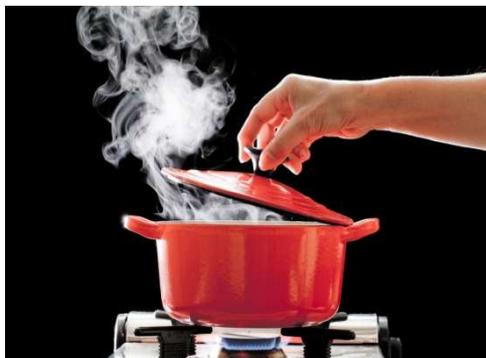


LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Ketchup maison



Recette pour 2 flacons

2 kg de tomates bien mûres
2 oignons
2 gousses d'ail
15 cl de vinaigre
100 gr de sucre de canne
1 cc de sel
1 cc de poivre
2 clous de girofle
Une pointe de piment, selon les goûts



Préparation

Enlever le pédoncule des tomates et faire une croix au couteau sur le côté opposé.

Les plonger une vingtaine de secondes dans l'eau bouillante. Refroidir immédiatement dans l'eau glacée.

Peler les tomates. Les couper en quatre et enlever les pépins.

Faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive les oignons et l'ail grossièrement hachés.

Rajouter les tomates concassées. Faire «pincer». Saler.

Déglacer avec le vinaigre, puis cuire à feu doux pendant une demi-heure.

Passer au passe-purée. Attention : ne pas mixer pour ne pas perdre la couleur.

Mettre une boule à thé garnie du poivre, de la girofle et du piment dans le ketchup. Cuire encore une demi-heure.

Rajouter le sucre de canne et réduire encore jusqu'à ce que le ketchup prenne une consistance épaisse et nappante.