

## KETCHUP DE TOMATES VERTES ET POMMES



**FACILE**

**PREPARATION : 15 MIN**

**CUISSON : 1H30**

### **INGREDIENTS (POUR ENVIRON 9 BOCAUX DE 350G) :**

3kg de tomates vertes ; 6 oignons ; 6 pommes ; 6 gousses d'ail ; 90cl de vinaigre de cidre ; 15cl d'eau ; 600gr de sucre ; 3 c.à.s. de sel.

Épices : 3c.c. de grains de moutarde ; 3c.c. de gingembre de poudre ; 1,5c.c. de noix de muscade ; 1,5 c.c. de coriandre en poudre ; 1,5 c.c. de poivre moulu ; 9 feuilles de laurier, 9 clous de girofle.

### **PREPARATION :**

-Couper les tomates en gros dés. Peler les oignons et les pommer et les détailler en petits dés. Peler et écraser l'ail. Mélanger tous les ingrédients (sauf le sucre) dans une casserole à fond épais.

-Faire monter le mélange en température, puis diminuer la chaleur et laisser mijoter à feu très doux en remuant de temps en temps pendant 1h. Au bout d'une heure, ajouter le sucre. Laisser cuire pendant encore 30 minutes.

-Pendant ce temps. Laver soigneusement les bocaux et leurs couvercles. Les mettre à sécher tête en bas pendant 10 minutes dans un four préalablement chauffé à 150°C.

-En fin de cuisson, ôter les feuilles de laurier et les clous de girofle et bien mixer la préparation avec un mixer plongeant. Si la peau des tomates est très épaisse, on peut passer le ketchup dans une passoire en toile métallique ou un chinois à l'aide d'une cuiller.

-Mettre le ketchup en bocal à l'aide d'un entonnoir à confiture. Fermer immédiatement les bocaux. Les laisser refroidir tête en bas pour « stériliser l'air qui reste dans le bocal ainsi que le couvercle.

-L'idéal, c'est de laisser murer le ketchup au moins 3 semaines avant de déguster.

Astuce : Vous pouvez utiliser des épices en graines ou en morceaux, dans ce cas, doublez la dose, broyez-les grossièrement et passez-les dans une poêle chaude à sec pour qu'elles développent leurs arômes. Dans ce cas vous pourrez les mettre à cuire avec les tomates dans une mousseline ou une pince à thé, pour retirer facilement les morceaux en fin de cuisson

**BONNE DÉGUSTATION !**