LE BIAU JARDIN
BIO & LOCAL
SOCIAL & SOLIDAIRE

Ketchup de Tomates Vertes

POUR 6 BOCAUX DE KETCHUP

- 2kg Tomates Vertes
- 4 Oignons
- 4 Pommes
- 4 gousses d'ail
- 60cl Vinaigre de cidre
- 2 c.c. graines moutarde
- 2 c.c. poudre gingembre
- 10cl d'eau
- 400g de sucre de canne
- 2 c. à s. gros sel marin
- 1 c.c. muscade et poivre
- 1 c.c poudre coriandre
- 6 feuilles de laurier
- 6 clous de girofle

1. Couper les tomates en dés. Peler oignons et pommes et les couper en dés. Peler et écraser l'ail. Mélanger tous les ingrédients (sauf sucre) dans une casserole.
2. Faire chauffer, puis diminuer la chaleur et laisser mijoter à feu doux pendant 1h en remuant. Après 1h, ajouter le sucre. Laisser cuire pendant 30 min.
3. Laver soigneusement les bocaux et couvercles. Les mettre à sécher tête en bas pendant 10 min dans un four à 150°c.
4. En fin de cuisson, ôter laurier et clous de girofle et mixer la préparation avec un mixer plongeant.
5. Mettre le ketchup en bocal. Fermer immédiatement les bocaux. Laisser refroidir tête en bas pour « stériliser ».
6. Attendre 3 semaines avant de déguster.

D'autres recettes sur : https://www.lebiaujardin.org/recettes

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :
communication@lebiaujardin.org