



Ketchup Heinz maison

Ingrédients :

1/2 tasse de sucre

1/4 tasse d'eau

1/2 tasse de vinaigre blanc

10 tomates italiennes coupées en cubes

1 c. à soupe de gingembre tranché

2 gousses d'ail tranchées

2 c. à soupe de mélasse

2 c. à soupe de pâte de tomate

1 clou de girofle

Une bonne pincée de muscade

Préparation :

Dans une grande casserole, mélanger le sucre et l'eau. Porter ce mélange à ébullition et le laisser bouillir de 1 à 2 minutes. Dès que le sucre commence à jaunir, ajouter le vinaigre, les tomates, le gingembre, les gousses d'ail, la mélasse, la pâte de tomate, le clou de girofle et la muscade. Remuer et laisser mijoter le ketchup à feu moyen pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les tomates aient «compoté» et que le jus ait considérablement épaissi. Réduire le tout en une purée bien lisse dans un mélangeur, pendant au moins 1 minute.



