

Ketchup aux tomates

Moins de sucre et beaucoup de goût : idéal pour les enfants !



30 Min.

Temps de préparation



75 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 2 cs d'huile de colza
- 1 oignon rouge, haché finement **De saison**
- 1 gousse d'ail, pressée **De saison**
- 1 cm de gingembre, haché finement
- 20g de sucre
- 500g de tomates, en morceaux **De saison**
- 1 cs de purée de tomates
- 0.5 dl de vinaigre de pomme
- 1 cc de sel
- 1 cc de paprika en poudre doux
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 cc de Maizena express pour sauce claire

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Un verre refermable d'une contenance d'environ 3 dl.

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajouter le sucre et faire caraméliser légèrement. Ajouter les tomates et la purée de tomates, faire revenir vivement et déglacer avec le vinaigre. Ajouter les ingrédients restants jusqu'au clou de girofle en poudre et mélanger. Faire mijoter pendant 25 à 30 minutes sans couvercle et en remuant de temps en temps et réduire finement en purée. Faire passer la masse à travers le tamis, reverser dans la poêle et porter à ébullition. Ajouter la Maizena en remuant et faire mijoter à petit feu le ketchup pendant 10 à 15 minutes sans couvercle jusqu'à ce qu'il épaississe.