

Ketchup de tomates vertes¹



Stérilisation 1h00 à 100°

Ingrédients pour 12 pots "Évolution Conico" de 212 ml

- 1 kilo 700 grammes de tomates vertes pas mûres pelées et coupées en quartiers
- 6 pommes Granny Smith pelées et coupées en quartier
- 3 oignons rouges ciselés
- 4 échalotes ciselées
- 8 gousses d'ail ciselées
- 6 petits piments asiatiques épépinés et émincés
- 300 millilitres de vinaigre de xérès, de cidre ou balsamique blanc
- 100 grammes de gros sel
- 100 grammes de sucre
- 1 demi-bouquet de coriandre fraîche ciselée
- Gingembre frais finement ciselé
- Quelques tiges de céleri à couper ciselées
- Sel & Poivre

Préparation

- Éplucher, couper, émincer, épépiner et ciseler les légumes, les fruits et les aromates.
- Mettre les tomates dans un plat avec le gros sel pour les faire dégorger pendant 6 heures.
- Dans un faitout, mettre les tomates, les oignons, les échalotes, les piments, les aromates, le sucre, le sel.
- Mélanger et lancer la cuisson.
- Après 15/20 minutes, ajouter le vinaigre et laisser mijoter 25 à 30 minutes : les légumes doivent être tendres.
- Retirer du feu et poivrer.
- Mixer au blender ou au mixer plongeant selon la consistance souhaitée.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h00.