

[Retrouver la recette sur le site](#)

Pour sortir des préparations industrielles, enfin la solution pour remplacer ce concentré de produits de provenances diverses par un vrai ketchup avec du goût.

Dans la première partie, on fait la purée de tomates, assez standard, mais dans la deuxième partie, on va aromatiser la sauce avec les épices les plus variées : cannelle, badiane (ou anis étoilé), muscade, girofle, céleri, piment.

L'imagination au pouvoir.

Cuisson : 3 heures

Abordable - Facile - Printemps/été



Pour : 1 portion

Tomates : 2 kg
Oignon : 1
Poivron rouge : 1
Vinaigre blanc : 10 cuillères à soupe
Sucre roux, cassonade : 100 g
Ail : 2 gousses
Sel, poivre

Conseil

Il faut des tomates très mures et pleine de goût.

Préparation de la purée

- 1 - Laver les tomates, enlever le pédoncule.
Couper les tomates en quatre, les mettre dans une cocotte.
Éplucher l'oignon, l'émincer finement puis l'ajouter dans la cocotte. Faire de même avec les gousses d'ail.
Enlever le pédoncule du poivron, l'ouvrir en deux, enlever les pépins et les parties blanchâtres, le laver soigneusement, l'émincer et le mettre dans la cocotte.
Ajouter poivre, sel, une tasse d'eau et mettre à feu doux.
- 2 - Au bout d'une demi-heure, ajouter le sucre, le vinaigre.
Prolonger la cuisson pendant encore 30 minutes.
- 3 - Laisser refroidir une dizaine de minutes.
Verser la cocotte dans une passoire et, avec une cuillère, faire passer le maximum de chair. Il ne restera plus que les pépins et les peaux.
Remettre le jus et la chair dans la cocotte.

Parfumer la sauce

- 4 - Dans un petit bout de tissu, une mousseline, mettre quelques grains de coriandre, un bâton de cannelle, quelques grains de poivre.
Vous pouvez imaginer d'autres associations :

- badiane, graines de fenouil, anis vert pour une note anisée,
- cumin,
- herbes de Provence, thym, sarriette
- sauge
- poivrons doux, piments, poivre de Cayenne

Refermer le petit sac avec une ficelle de cuisine. Plonger le dans la cocotte.
Remettre à feu doux pendant deux heures pour faire épaissir le mélange.
Faire refroidir une heure. Mettre au frais.

A la réflexion, ce n'est pas certain que ça fonctionne. C'est forcément long à faire, assez coûteux, la conservation n'est pas très longue (quelques jours), et les gamins ne retrouveront pas le goût habituel.

Le principe même de l'idée idiote. Le truc qui sert à rien.