

Ketchup maison



30 minutes



60/100ml



Un pot de 200ml



2,5 fois moins
sucré que
l'industriel

Ingrédients



500g de tomates ou 250ml de coulis



1/2 oignon et 1 gousse d'ail 



2 càc de miel



40 ml de vinaigre de cidre de pomme



1 càc de moutarde



1 pincée de cannelle en poudre



Sel/Poivre

Étapes

Éplucher et hacher finement oignon et ail.

Dans une casserole, ajouter le coulis, l'oignon haché, l'ail, le vinaigre, le miel, le sel, le poivre, la moutarde et la cannelle.

Porter à ébullition et réduire le feu. Laisser mijoter pendant 20 minutes environ.

Mixer le tout.

Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur dans un bocal en verre hermétique.