



Beurres et Sauces

Sauce ketchup



2h15 **15 min** **1h** **1h** **106**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la sauce Ketchup

- 1 Découper les tomates en demi-quartiers.
- 2 Réchauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- 3 Faire revenir les tomates dans la casserole pendant 5 mn.
- 4 Ajouter le vinaigre, le sucre, la cannelle, la noix de muscade et le cumin.
- 5 Ajouter un pincée de sel et de poivre.
- 6 Faire cuire 1 heure à feu doux en remuant ponctuellement afin que la sauce s'épaississe.
- 7 Passer le contenu de la casserole au chinois et récupérer le jus en écrasant bien les tomates.
- 8 Refaire cuire 10 mn la préparation à feu doux en remuant régulièrement.
- 9 Laisser refroidir la préparation.
- 10 Mettre la sauce ketchup dans un bocal.
- 11 Laisser reposer la sauce ketchup au réfrigérateur au moins 1 heure.

1 kg **Tomate(s)**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 c. à café **Bâton de cannelle**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**