

# KETCHUP

Pour 2 pots.

Préparation : 15 min

Cuisson : 2 h

1 kg de tomates

2 oignons

1 gousse d'ail

Piment d'Espelette

3 clous de girofle

200 gr de sucre

20 cl de vinaigre

sel et poivre



Couper les tomates en morceaux.

Peler et émincer les oignons et l'ail.

Mettre oignons, tomates et ail dans une sauteuse avec les clous de girofle, une pincée de piment, sel et poivre.

Faire mijoter à feu doux 30 min.

Ecraser le tomates à la fourchette.

Ajouter le sucre, le vinaigre, et cuire 1h30.

Tamiser la sauce et la répartir dans les bocaux ébouillantés et séchés.

Conserver un mois au frigo ou stériliser les bocaux 20 min.