

Ketchup maison de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

500 g de tomates concassées en boîtes (j'ai remplacé par du coulis, on fait avec ce qu'on a)

35 g de miel

30 g de sucre

100 g de gingembre frais ou 30 g de gingembre en poudre

1 gousse d'ail

1 petit piment oiseau (pour moi piment en poudre)

70 g de vinaigre balsamique blanc ou autre vinaigre blanc

Faire caraméliser le sucre et le miel dans une casserole, mais il doit rester clair. Déglacer avec le vinaigre blanc.

Ajouter le gingembre, l'ail, le piment et les tomates concassées.

Laisser compoter.

Retirer l'ail et le gingembre et mixer (au companion par exemple), moi comme j'ai utilisé du coulis, je n'ai pas eu besoin de mixer.