

# Ketchup maison

## *Ingrédients :*

- 500 g de tomates pelées concassées
- 1 oignon rouge
- 70 g de sucre en poudre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 1/4 Cuil à café de piment fort de Cayenne
- 1 Cuil à soupe de miel
- 1 pincée de cumin
- 1 gousse d'ail
- 3 feuilles de laurier
- Sel



## *Les étapes :*

- Laver les tomates et coupez-les en morceaux.
- Éplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail.
- Verser tous les ingrédients dans une poêle. Mélanger bien et laisser mijoter à petits frémissements pendant 20 minutes.
- Verser la préparation dans le bol d'un blender et mixer.
- Filtrer la préparation et verser le ketchup obtenu dans une casserole.
- Porter à ébullition pendant 1 minutes. Verser dans une bouteille en verre et conserver au réfrigérateur.

Source : <https://happypapilles.fr/ketchup-maison/>