

Conserve de ketchup maison

- Voici la recette des conserves de vrai ketchup maison! Un délice...



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de graines de céleri
- 4 cuillères à thé de clou de girofle entier
- 2 bâtons de cannelle coupés en morceaux
- 1 cuillère à thé et demie de **piments de la Jamaïque (All-Spice)**
- 3 tasses (750 ml) de vinaigre de cidre de pommes
- 24 lb de tomates, sans le cœur et coupées en quartiers (environ 72 tomates moyennes)
- 3 tasses (750 ml) d'oignon haché
- 1 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de sel à marinade
- 7 pots Mason de 500 ml

Préparation :

1. Mettre les graines de céleri, clous de girofle, cannelle et piments de la Jamaïque dans un sac à épices en coton.
2. Combinez le vinaigre et les épices dans un chaudron. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser reposer pour 25 minutes. Retirer le sac à épices.
3. Dans un grand chaudron, combinez les tomates, oignons et poivre de cayenne. Porter à ébullition à feu élevé en mélangeant fréquemment. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes.
4. Ajouter le mélange de vinaigre et faire mijoter pendant 30 minutes.

5. Passer tout le mélange au tamis afin de ne conserver que le liquide.
6. Remettre le liquide dans le chaudron. Ajouter le sucre et le sel. Porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange réduise de moitié et atteigne une consistance similaire au ketchup commercial. Environ 45 minutes.
7. Stériliser les pots Mason dans l'eau bouillante.
8. Verser le ketchup dans les pots en laissant 1/2 pouce d'espace. Fermer les couvercles.
9. Sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes.

“ Vous avez beaucoup de tomates et vous désirez faire du ketchup, mais le ketchup aux fruits ça vous écœure? Voici une super recette qui devrait vous fournir pour longtemps.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

