

## RECETTE DU KETCHUP

### Ingrédients :

- 1 kg de tomates bien mûres coupées en morceaux
- 180g de poivrons rouges coupés en morceaux
- 130g d'oignons rouges coupés en moitiés
- 2 gousses d'ail
- 100g de vinaigre de vin rouge
- 1 pincée de noix de muscade
- 10 grains de moutarde
- 10 grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à café de paprika fort
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 c. à café de sel
- 100g de miel

### Préparation :

Mettre les tomates, le poivron rouge, les oignons rouges, les gousses d'ail + 50 g de vinaigre de vin, mixer le tout.

faire cuire pendant 40 mn en remuant de temps en temps.

Ajouter le vinaigre restant, les épices, le miel et cuire encore 20 mn jusqu'à épaississement de la texture.

Laisser cuire doucement et goûter pour assaisonner à votre goût. Mixer très finement.

Mettre dans des bocaux à confiture, les retourner pour faire le vide d'air, laisser refroidir.

Peut se conserver 3 mois au frigo

Les temps de cuisson peuvent différer car c'est une recette Thermomix. Vous la mettez à votre goût !!!

Bonne cuisine,

Marilyne Faucheron transmis par Isa