

La Table d'Hortense présente :

Ketchup maison tomates vertes et églantiers

- une bonne gamelle d'églantiers
 - 3 g de tomates vertes
 - 500 g de sucre de canne
 - 0,5 litre de vinaigre
 - oignon, échalote, ail, thym, poivre de cayenne, gros sel
 - 2 càc de curry
 - 2 càc de quatre épices
 - huile d'olive
-
- Laver les églantiers et faire cuire dans de l'eau avec du sucre jusqu'à ce que les fruits soient très mous.
 - Les passer dans une passoire fine et mettre la compote de côté.
 - Laver les tomates et les faire cuire dans une grande casserole ouverte avec le sucre, le vinaigre, le sel, le curry pendant 1h.
 - Peler et couper l'oignon, l'ail et l'échalote et les faire revenir dans l'huile d'olive avec les quatre épices et le thym sans les brûler, enlever les branches de thym, rajouter aux tomates.
 - Passer le mélange de tomates dans une passoire fine.
 - Rajouter la compote d'églantiers à la pulpe de tomates et faire mijoter encore jusqu'à ce que votre mélange devienne épais.
 - goûter et rajouter sucre ou épices selon votre choix.
 - Mettre en bocaux et fermer de suite.
 - Attendre quelques semaines avant la dégustation.

