Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Ketchup maison

été sauce mag 34

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 1 bocal de 250 ml

- 1 kg de tomates (de préférence des tomates passées ou de deuxième choix, à voir avec le maraîcher)
- 1 citron jaune non traité
- 50 g de gingembre frais
- 50 g de sucre coco
- 20 g de fleur de sel
- 1 pincée de piment d’Espelette
- Vinaigre de cidre

1. Coupez les tomates en quartiers, mélangez-les avec la fleur de sel, le sucre, le gingembre frais coupé grossièrement, le piment d'Espelette et le jus du citron.
2. Laissez mariner 48 heures au frais.
3. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
4. Filtrez et conservez la pulpe des tomates et le gingembre que vous déposez dans un bol en céramique. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur jusqu'à l'obtention d'une pâte.
5. Retirez le gingembre et passez le reste au blender. La texture doit être lisse.
6. Ajoutez un trait de vinaigre de cidre et mettez dans un bocal en verre.

Astuce du chef Arnaud Tabarec Lorsque vous filtrez la marinade de tomates, l'eau obtenue peut être conservée pour une boisson rafraîchissante.
Cette recette est issue du magazine 95° #34 (sept-oct) spécial recettes faciles

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises