

## MON KETCHUP AUX TOMATES - (Ma Recette de Sauce B.T.K. a son meilleur)

Un peut épicé, et avec un très bon goût.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-07-15

**Notez que je n'ai pas essayé de copier la recette du Vrais Ketchup mais seulement que de l'améliorer. Personnellement je trouve que le vrais Ketchup goûte trop le vinaigre et est trop liquide. Pour bien réussir à faire cette recette vous devrez utiliser des tasses et cuillères a mesuré.**

**Cette Recette vas produire 3/4 de Litre du Meilleur Ketchup jamais conçus, ou l'équivalent de 3 Tasses.**

**Temps de Préparation; 10 Minutes**

**Temps de Cuisson; 25 Minutes**

### Étape # 1 – Préparation Des Épices.

- Préparé à l'avance tout les épices ci bas pour être prêt a les inséré dans la sauce a l'étape # 3.  
Placer les épices dans un petit contenant sec et mettre de côté pour l'instant.

- ¼ C.A. Thé de Sel d'Oignon. (Pas de la Poudre d'Oignon)
- 2 ½ C.A. Thé de Sel de mer.
- ¼ C.A. Thé de piment de Cayenne moulu.
- ¼ C.A. Thé de Poivre Blanc.
- ¼ C.A. Thé de Poudre de Cari (moyen).
- 1 Pincé de Muscade Moulue (nutmeg)
- 2 C.A. Thé de Crème de Tartare (en poudre)



### Étape # 2- VINAIGRE ET SUCRE.

- Utiliser un pot de cuisson de 4 pintes pour éviter les éclaboussures.

- 1 ½ Tasse de Vinaigre Blanc.
- 1/3 de Tasse de Jus de Pomme pure.
- ½ Tasse de Sucre Blanc.
- 3 C.A. Soupe de Sucre Brun.
- ½ Sac de 85 Grammes de Tomates Sèches. (Voir Photo)

Couper les Tomates Sèches en plus petits morceaux.

- Bouillir les ingrédients ci haut **pour 4 minutes a feux maximum** tout en brassant vivement puis bien égoutter pour enlever les tomates sèches puis ajouter au vinaigre sucrée la préparation d'épice que vous avez fait a l'étape # 1, **et bouillir pour environ 20 secondes a feux maximum puis baisser la température à moyen et passez a l'étape # 3**



### Étape # 3 SAUCE TOMATE

- Ajouter les ingrédients ci bas et brasser lentement jusqu'au moment ou vous obtiendrez un petit bouillonnement.

- 1 Canne de Sauce Tomate Hunt's, (régulier) 680 ml.
- 1 Canne de Pâte Tomate Hunt's (régulier) 156 ml.



Après avoir obtenus un petit bouillonnement baissez la chaleur a **Moyennement bas ou juste assez pour toujours avoir un petit bouillonnement.** Comtez le temps de cuisson lorsque vous avez obtenus un petit bouillonnement. Laisser bouillir gentiment pour **15 minutes**, sans le couvert sur le pot et mélanger lentement et constamment ou à toutes les 2 ou 3 minutes d'intervalles.

**Après les 15 minutes enlever le pot du feu** et placer le sur une surface froide. **Laisser refroidir de 10 minutes tout en brassant occasionnellement puis transvider dans les contenants.** Aussitôt les contenants remplis, fermer les bouchons ou couvercles et placer les contenants immédiatement aux frigidaires. Après une journée au frigidaire le goût des épices sera moindre et stabilisé et le Ketchup auras trouvé son vrai goût. **Donc ce n'est que le lendemain qu'il sera prêt pour la consommation.** N'oubliez pas qu'il n'y a pas de préservatif donc il est mieux de le consommer en dedans de une a deux semaines de la date de préparation. Le reste peut être congelé dans des petits plats pour congélateur. Le Ketchup seras moins liquide lorsque refroidis et il retrouvera sa consistance épaisse de bon Ketchup. Cette recette na pas besoin d'agent épaississant car la Pâte Tomate agit comme tel.

**BON APPÉTIT**