Ketchup de tomates vertes

2h de cuisson

15min de préparation

3 bocaux de 350g

Ingrédients

1kg de tomates vertes

1 gros oignons ou deux moyens

2 pommes

2 gousses d'ail

25cl de vinaigre de cidre

200g de sucre brun (de préférence)

1 c. à soupe rase de gros sel

Epices :

1 c. à café de graines de coriandre

1 c. à café de poivre

4 feuilles de laurier

3 clous de girofle

1 c. à café de gingembre en poudre

Un peu de muscade en poudre

1. Rassemblez les épices en graines et les feuilles de laurier grossièrement broyées.
2. Faire chauffer une poêle, y mettre les épices à griller. Elles sont prêtent quand elles exhalent bien leurs arômes sans être brûlées. Les écraser grossièrement avec un pilon et les mettre dans une mousseline ou une boule à thé.
3. Coupez les tomates en gros dés. Pelez et écrasez l'ail. Pelez les oignons et les pommes et les détailler en petits dés. Mélangez tous les ingrédients (sauf le sucre) dans une casserole à fond épais. Mettre les épices.
4. Faire monter le mélange en température, puis diminuer la chaleur et laisser mijoter à feu très doux en remuant de temps en temps pendant 1h30.
5. Au bout d'une heure, ajoutez le sucre, laissez cuire encore 30 minutes.
6. Pendant ce temps, lavez 3 bocaux et leurs couvercles.
7. Quand les différents ingrédients sont bien délités et un peu bruns, ôtez les épices et bien mixer la préparation.
8. Fermez les bocaux, têtes en bas. Attendre 3 semaines avant de déguster.