

KETCHUP VERT

Ingrédients :

- 10-12 tomates vertes moyennes
- 3 c. à soupe (57 g) de sel à marinade
- 2 tasses (500 ml) de vinaigre de cidre
- 2 tasses (400 g) de sucre granulé
- 4 oignons jaunes moyens
- 1 gros poivron vert
- 3 c. à soupe (33 g) de graines de moutarde
- ½ c. à thé (2,5 ml) de graines de céleri
- 1 c. à thé (5 ml) de curcuma
- 1/8 c. à thé (.5 ml) de poivre de Cayenne

Préparation :

1. Laver et assécher les tomates. À l'aide d'un couteau, retirer le pédoncule.
2. Trancher finement les tomates, et les disposer par couches successives dans un grand plat rectangulaire. Parsemer chaque étage de gros sel. Laisser dégorger pendant 12 heures.
3. Égoutter (ne pas conserver le jus obtenu).
4. Hacher les oignons et le poivron au robot culinaire et disposer dans un grand chaudron en acier inoxydable. Verser le vinaigre et ajouter le sucre ainsi que les graines de moutarde, de céleri, et le curcuma. Porter ce mélange à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.
5. Ajouter les tomates et le poivre de Cayenne et bien mélanger. Laisser mijoter une bonne trentaine de minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient cuites et que le mélange ait épaissi.
6. Empoter dans des pots chauds et stérilisés en laissant un espace de tête de ½ po (1,27 cm).
7. Faire un traitement à l'eau bouillante de 15 minutes. Retirer du feu, enlever le couvercle et laisser reposer 5 minutes avant de sortir de l'eau. Laisser reposer 24 heures. Vérifier les sceaux, et entreposer dans un endroit frais et sombre.

Source : d'après une recette de Louise Rivard, *La bible des conserves*, Les Publications Modus Vivendi, 2008

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 4 octobre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/10/ketchup-vert.html>