


KETCHUP À L'ANIS ÉTOILÉ ET AUX GRAINES DE MOUTARDE

Préparation	35min
Cuisson	55min
Total	90min
Difficulté	



Ingrédients :

1 kg de tomates bien mûres	4 feuilles de laurier FUCHS
5 cuillères à soupe d'huile d'olive	3 badianes anis étoilé FUCHS
3 oignons	1 cuillère à café de graines de moutarde FUCHS
2 gousses d'ail	6 cuillères à soupe de vinaigre
4 clous de girofle FUCHS	Poivre, sel, sucre, vinaigre pour ajuster l'assaisonnement

Préparation :

1. Éliminer le pédoncule des tomates et les tailler en dés grossiers. Éplucher et tailler en petits dés les oignons et l'ail.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire suer l'ail et les oignons avec les clous de girofle, l'anis étoilé, les graines de moutarde et les feuilles de laurier. Ensuite, ajouter les tomates et rectifier l'assaisonnement avec du vinaigre, du sel et du poivre.
3. Laisser mijoter à feu doux et à découvert env. 30 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient tendres. Ensuite, couvrir avec un couvercle, éteindre la plaque et laisser reposer 30 minutes à nouveau.
4. Retirer les feuilles de laurier, les clous de girofle et l'anis étoilé à l'aide d'une écumoire. Rectifier l'assaisonnement avec du vinaigre et du sucre, puis rallumer le feu et porter à ébullition. Verser le ketchup encore bouillant dans des bouteilles ou bocaux prévus à cet effet.

Astuce : le ketchup se conserve 2-3 semaines au réfrigérateur.

