

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

KETCHUP AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

- 8 tasses de **tomates vertes** en dés
- 3 tasses de **pommes** en dés
- 1 **oignon** coupé en dés
- 1 1/4 tasse de **sucré**
- 1 1/4 tasse de **vinaigre**
- 1 c. à thé de **sel**
- 1 c. à soupe d'**épices à marinade**

RENDEMENT

5 pots de 500 ml

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

1h

NOTES

*Il est aussi possible de faire dégorger toute la nuit pour retirer un maximum de jus.

MÉTHODE

1. Coupez les aliments en petits dés et laissez égoutter dans une passoire avec de petits trous quelques minutes pour retirer le plus de jus possible en pressant légèrement.*
2. Pendant ce temps, mettez les épices à marinade dans un morceau de coton-fromage et fermez en faisant un noeud.
3. Dans une casserole, faites chauffer à feu moyen-vif tous les ingrédients jusqu'à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 1h à découvert en brassant régulièrement.
4. Laissez tiédir et empotez.

Se conserve 1 mois au réfrigérateur.

