

# *Yellow ketchup*

## *Pour environ 400ml de ketchup*

*500g de tomates cœur de bœuf jaune*

*1 poivron jaune*

*2 échalotes*

*1 cuil à café de curry en poudre*

*50ml de vinaigre de mangue*

*40g de sucre*

*1 gousse d'ail*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

Lavez, épépinez et coupez les tomates ainsi que le poivron en morceaux. Versez-les dans une casserole, ajoutez l'échalote et l'ail émincés puis la poudre de curry et enfin le sucre, le vinaigre et le jus de citron. Mélangez et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 à 2 heures à couvert en mélangeant de temps en temps et au besoin en rajoutant un fond d'eau si les légumes ont tendance à attacher au fond.

Passez la sauce au mixer ou au chinois avant de la mettre en pot, fermez et laissez refroidir.