

Ketchup de fraises

Pour un pot moyen de ketchup

Prévoyez 500 gr de fraises odorantes

Lavez et équeutez-en environ 400 gr

Coupez-les en quartiers et dans la casserole ajoutez :

1 pincée de sel

2 càs de miel

2 cas de vinaigre de cidre

1 càs de moutarde forte

Les épices : 1 pointe de couteau de cannelle, de poudre de girofle (écrasez les têtes des clous pour extraire la poudre), de muscade

Mettez le tout à compoter une 20aine de minutes.

Mixez et laissez refroidir

Rincez un pot en verre et remplissez-le du ketchup refroidi.

Mettez-le au frigo pendant au moins 24 h (les saveurs vont ressortir)

A vous de rectifier les épices selon votre goût : j'ai ajouté un peu de vinaigre et après cuisson un soupçon de piment fort.

Un peu de moutarde en plus (1 cuillère à moka) aurait été parfait, mais c'était excellent et inattendu en saveurs. On a bien le parfum de la fraise.....si vous pouvez le faire avec des Mara des Bois je pense que ce serait exquis.

Ce ketchup accompagne parfaitement les viandes blanches (veau, porc, poulet) des poissons (raie ou bar) , moi j'avais choisi un autre poisson sous une autre forme ;-)