

Ketchup de carotte

Pour 400g de ketchup (2 pots)

300g de purée de carottes (et leur eau de cuisson)

1 gousse d'ail

1 échalote

1 cuil à soupe de vinaigre de cidre

1 cuil à café de miel

1/2 cuil à café de poudre de gingembre

1 petit cuil à café de graine de fenouil ou de cumin

Sel, sucre

Epluchez et émincez la gousse d'ail et l'échalote. Faites les revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez la purée de carotte, le vinaigre, le miel, la poudre de gingembre et les graines de fenouil, mélangez, ajoutez un peu d'eau de cuisson des carottes et mixez le tout pour obtenir une sauce. Portez à ébullition, rectifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau de cuisson des carottes, rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de sel ou de sucre selon votre gout et versez le ketchup dans des pots propres et secs, fermez-les et retournez-les pour les stériliser.