

# Ketchup



## Ingrédients (pour 3 bocaux de coulis) :

- 1.5 kg de tomates charnues
- 2 poivrons rouges
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de curry
- ½ c. à c. de cumin
- ½ c. à c. de sel
- poivre

- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. d' sirop d'agave (ou 3 c. à s. de sucre)

## Préparation

Pelez les tomates, les épépinez et hachez la chair. Déposez-les dans une passoire pour qu'elles s'égouttent. Passez les poivrons rouges à four chaud (250°C) pendant 10 minutes. Enfermez-les dans un sac en papier kraft ou une boîte hermétique pour qu'il se boursoufle. Pelez-les et coupez-les en morceaux.

Pelez, dégermez et émincer l'oignon et les gousses d'ail. Faire revenir l'ail et l'oignon avec l'huile d'olive, le paprika, le curry, le cumin, le sel, le poivre et le laurier pendant 10 min. Retirer les feuilles de laurier.

Ajoutez la chair des tomates et le poivron.

Laissez cuire à petit feu et à couvert pendant 1h en remuant de temps en temps.

En milieu de cuisson, ajouter le sirop d'agave.

Passer la préparation au chinois. Remettez sur le feu 10 minutes.

Versez dans des pots stérilisés, conservez au frais pendant 1 an.