

Ketchup express

écrit par Pariseyn | 27 mai 2020



Une sauce ketchup maison très facile et rapide à faire. L'avantage est que l'on pourra l'ajuster à son goût : un peu de curry pour réaliser un « currywurst », un peu de Tabasco pour une version plus relevée, les ajustements sont sans fin. Ils ne contient évidemment aucun « E quelque chose », mais il se conservera sans problème 2 à 3 semaines au réfrigérateur grâce au sucre et au vinaigre qu'il contient.

Ingrédients :

140 g de concentré de tomate Victoria 28/30% (1 boîte)

140 g de miel neutre (miel des Pyrénées Michaud)

100 g de vinaigre de cidre

50 g d'eau

10 g de sucre en poudre

1 g de poudre d'oignon

1 g de poudre d'ail

2 g de sauce Worcestershire ($\frac{1}{2}$ cuillère à café)



Peser tous les ingrédients.

Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole en inox et chauffer à feu doux (position 3/9 de ma plaque à induction) pendant une vingtaine de minutes en remuant très souvent.

Laisser refroidir, puis stocker dans un pot de verre ou une bouteille ketchup au réfrigérateur.

Consommer après 24 heures pour que tous les arômes se mêlent.

Se conserve jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur.



Note :

J'ai précisé le taux du concentré utilisé : 28/30%. Cela signifie que le ratio résidu sec/eau est supérieur à 28%, ce qui correspond à ce qu'on appelle un double concentré de tomate. Un triple concentré de tomate a un ratio de 36%, un simple concentré de tomate a un ratio de 22%. En générale, ces indications sont écrites sur la boîte. Rappelons que le concentré de tomate est élaboré à partir d'un mélange pulpe / jus de tomate dont on enlève progressivement l'eau jusqu'à aboutir à du simple, du double ou du triple concentré de tomates. Plus de détails [ici](#) ou sur [wiki](#) pour ceux que ça intéresse. Pour élaborer soi même 1 kilo de concentré de tomates, il faut 4,5 kg de tomates pour obtenir un simple concentré, 6 kg pour un double concentré et 7 kg pour un triple concentré de tomate.

Ainsi, en fonction du concentré utilisé et pour une même quantité, on accentuera plus ou moins le goût de tomate de son ketchup. A l'inverse, on pourra jouer sur le poids du concentré dont on dispose par rapport aux autres ingrédients de la recette pour accentuer ou adoucir le goût de tomate. En combinaison avec les différentes épices utilisées, les vinaigres (balsamique, etc.) voilà un large domaine d'investigation qui s'ouvre pour élaborer « sa » recette secrète !