



## Les condiments

# Les condiments

## Ketchup

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

340 g de tomates

---

30 g d'oignon

---

5 g d'ail

---

70 ml de vinaigre rouge de cuisine

---

15 g de sucre

---

15 g de sel de cuisine

---

1 pincée de poivre

---

1 pincée de clou de girofle

---

1 g de pâte de piment

---

### Réalisation

- Émousser les tomates et couper en deux, retirer l'excédent de liquide et les concasser.
- Suer l'oignon et l'ail.
- Ajouter le sucre, laisser cuire jusqu'à un début de coloration.
- Ajouter le vinaigre, laisser réduire presque à sec.
- Ajouter les tomates concassées et laisser cuire à feu doux pendant environ 40-50 minutes.
- Passer au mixer afin d'obtenir une masse homogène.
- Laisser compoter selon la consistance désirée.
- Ajouter les épices et rectifier l'assaisonnement.
- Mettre en bocal (contenant 160 gr ) avec un couvercle étanche.
- Stériliser à 100° à coeur.

## Sauce aji

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

10 g de tomate

---

20 g de coriandre

---

20 g d'oignon nouveau

---

10 g d'ail

---

10 g de piment rouge

---

20 ml d'huile de colza

---

20 ml de vinaigre blanc

---

10 ml de jus de citron vert

---

40 ml d'eau

---

10 g de sucre roux

---

2 pincées de sel

---

### Réalisation

- Ciseler la coriandre.
- Peler l'ail et émincer l'ail et l'oignon nouveau finement.
- Presser le jus de citron vert.
- Couper la tomate en petits dés.
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, contrôler l'assaisonnement.
- Remplir un grand bocal (contenant de 80 gr.).

# Les condiments

## Sauce Pico de Gallo

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

120 ml de jus d'orange frais

---

20 ml de jus de citron vert frais

---

20 g de miel

---

20 ml d'huile d'olive

---

3 g de piment rouge

---

1 pincée de cumin en poudre

---

10 g de coriandre fraîche

---

20 g de tomate

---

10 g d'oignon

---

### Réalisation

- Presser l'orange et le demi citron vert.
- Émincer le piment et couper finement la tomate en dés, couper finement l'oignon.
- Mélanger le jus d'orange et le citron avec le miel, le cumin, le piment et l'huile d'olive, ajouter tomate et oignon.
- Effeuillez les feuilles de coriandre et ajouter à la sauce, bien mélanger.
- Remplir un petit bocal (contenant 80 gr.).

## Sauce aigre douce

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

180 g de sucre blanc

---

80 ml de vinaigre blanc

---

160 ml d'eau

---

40 g de soja salé

---

120 g de ketchup

---

20 g de maïzena

---

### Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu doux.
- Porter la sauce à ébullition et remuer de temps en temps pour que la sauce s'épaississe.
- Laisser refroidir.
- Verser dans une petite bouteille (contenant 2,5 dl.).

# Les condiments

## Pesto rouge

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

50 g de tomates séchées

---

25 ml de coulis de tomate

---

12 g de pignons

---

10 g d'ail

---

20 g de parmesan

---

30 ml d'huile d'olive

---

10 ml de vinaigre balsamique

---

20 g de basilic

---

2 pincées de sel et poivre

---

### Réalisation

- Peler la gousse d'ail et la couper en morceaux.
- Hacher grossièrement les tomates séchées, ciseler le basilic.
- Mettre tous les ingrédients dans un mixer.
- Contrôler l'assaisonnement et ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire.
- Remplir un petit bocal (contenant 80 g.).

## Sauce Chimichuri

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

60 g de persil

---

20 g de coriandre

---

20 g d'origan

---

10 g d'ail

---

10 g de piment rouge

---

20 ml de jus de citron vert

---

60 ml de vinaigre de vin blanc

---

80 ml d'huile d'olive

---

20 g de tomate

---

40 g d'échalote

---

### Réalisation

- Éplucher et émincer finement l'échalote et l'ail.
- Couper finement le piment.
- Ciseler le persil, la coriandre et l'origan.
- Couper la tomate en petits dés.
- Presser le jus d'un citron vert.
- Mélanger tous les ingrédients dans un bol, si le mélange est trop épais, rajouter un peu d'huile d'olive ou un peu d'eau, contrôler l'assaisonnement.
- Remplir un gros bocal (contenant 160 g.).
- Laisser mariner quelques heures avant de servir.



# Les condiments

## Pesto vert

Recette pour 2 personnes



### Ingrédients

---

60 g de basilic

---

30 g de roquette

---

20 g d'ail des ours

---

30 g de pignons

---

10 g d'ail

---

40 ml d'huile d'olive

---

30 g de parmesan

---

2 pincées de sel et poivre

---

### Réalisation

- Peler la gousse d'ail.
- Enlever les grandes tiges de basilic et d'ail des ours, et ciseler les herbes et la roquette..
- Mettre le tout dans un mixeur.
- Ajouter de l'huile si nécessaire et vérifier l'assaisonnement.
- Verser dans un petit bocal (contenant 80 g.).