

# alimentarium



## Ketchup et sauce barbecue

# Ketchup et sauce barbecue

## Ketchup maison

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

305 gr de tomates fraîches

---

30 gr d'oignon frais

---

8 gr d'ail frais

---

62 ml de vinaigre rouge de cuisine

---

12 gr de miel commun

---

12 gr de sel de cuisine

---

1 gr de poivre composé

---

clou de girofle

---

2 gr de pâte de piment

---

### Réalisation

- Emoucher et couper les tomates en deux dans le sens de la largeur, retirer les pépins et l'excédent de liquide et les concasser
- Suer les oignons et l'ail
- Ajouter le miel. 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 à 50 mn.
- Passer au cutter afin d'obtenir une masse homogène.
- Laisser « compoter » selon la consistance désirée.
- Ajouter les épices et rectifier l'assaisonnement.
- Mettre en bocal, fermer avec un couvercle étanche.
- Stériliser à 100° à cœur.

## Sauce barbecue

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

194 gr de ketchup

---

19 gr de worchester sauce

---

5 ml de coca-cola

---

44 gr de sucre brun

---

9 gr de Sambal Oelek

---

9 gr d'épices barbecue

---

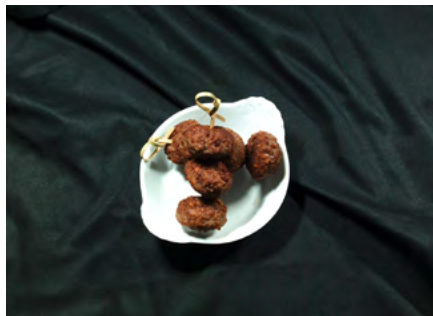
### Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients puis porter à ébullition.
- Réduire jusqu'à consistance désirée puis rectifier les assaisonnements.
- Mettre en bouteille encore chaud pour stériliser la sauce.

# Ketchup et sauce barbecue

## Meat balls

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

200 gr de viande hachée de boeuf

---

1 oeuf entier pateurisé

---

28 gr de panure

---

4 gr d'herbe fraiche du jardin

---

sel, poivre

---

### Réalisation

- Mélanger la viande hachée avec les œufs, la panure, les herbes et l'assaisonnement
- Former des boules puis les cuire (four ou induction)