



dimanche 5 février 2006

Ketchup maison simple et facile

Accueil >> [Stérilisation à l'eau bouillante](#) >> [Condiments](#) >> [Ketchups et sauces Chili](#).

Non c'est pas du Heinz !

Ce ketchup ressemble au Heinz mais est deux fois moins sucré. Ça le rend meilleur à mon avis. Voici une recette pour s'en faire un échantillon pour voir si on aime. Ça vous en fera une tasse.

Ingrédients :

- 1 petite boîte de pâte de tomate (156 ml)
- 1/2 tasse de vinaigre blanc (125 ml) (5 % d'acide acétique)
- 1/4 de tasse de sucre (63 ml)
- 3/4 de c. à thé de poudre d'oignon
- 3/4 de c. à thé de [sel à marinades](#)
- 1/8 de c. à thé de clou de girofle pulvérisé
- 1/8 de c. à thé de piment de la Jamaïque pulvérisé (allspice)

Mêler tous les ingrédients ensemble et les porter à ébullition à feu moyen en remuant.

Mettre au frigo pour une heure et goûter. Vous pouvez ajouter les épices que vous voulez, mais **ne mettez ni moins de vinaigre, ni moins de sucre**, sinon il ne se gardera pas en conserves. Multipliez par 18 les épices que vous aurez ajouté, si ça vous plaît. Vous pouvez maintenant passer aux choses sérieuses et vous en faire 4,5 litres de bon ketchup maison !

- 1 grosse boîte de pâte de tomate 100 oz (2,8 litres)
- 9 tasses de vinaigre blanc (2250 ml)
- 4 1/2 tasses de sucre (1125 ml)
- 1/2 tasse de poudre d'oignon (125 ml)
- 1/2 tasse de sel à marinades (125 ml)
- 4 c. à thé de clou de girofle pulvérisé (20 ml)
- 4 c. à thé de piment de la Jamaïque pulvérisé (allspice) (20 ml)

Mêler tous les ingrédients ensemble et les porter à ébullition à feu moyen en remuant.

Mijoter 5 minutes.

Empoter en laissant 1/4 de pouce (6 mm) d'espace sous le goulot.

Suivre ces instructions pour la mise en conserves domestique.

Stériliser les pots de 500 ml 15 minutes au bain d'eau bouillante.
Stériliser les pots de 1 litre 25 minutes au bain d'eau bouillante.



Contribuez pour faire avancer le blogue



J'ai mis de dizaines de milliers d'heures et des centaines de milliers de dollars pour vous offrir ce blogue. Malheureusement, je n'ai plus les moyens de le faire avancer sans vos dons.

Liste des donateurs 2025

Nouveau en conserves-maison ?

Conserves 101 + F.A.Q.
Commencez ici SVP

Rechercher sur ce blogue, vous trouverez votre réponse facilement!

Suivre les nouvelles recettes sur Facebook, pardon... meta :)