



## KETCHUP A L'AMERICAINE

4 litres de tomates entières

3 poivrons rouges hachés finement

2 oignons moyens hachés finement

2 c à soupe de sel

1/3 tasse de sucre (80 ml)

2 cc de sel de céleri

2 cc poudre de moutarde

2 cc de paprika doux

1 c soupe de piment de Jamaïque

1 c à café de clou de girofle entier

1 bâton de cannelle

2 tasses de vinaigre (500 ml)

Eplucher et épépiner les tomates. Cuire les tomates, poivrons, oignons jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Passer et écraser au moulin à légumes. Rajouter les autres ingrédients et les épices (en entier dans une gaze).

Cuire à feu vif en remuant sans arrêt pendant une heure jusqu'à ce que la préparation soit épaisse.

Ajouter le vinaigre puis reprendre la cuisson jusqu'à ce que cela épaisse. Mettre en pot stérilisé et retourner jusqu'à ce que cela soit froid.