

# Ketchup maison, mangue et tomate

Que diriez-vous d'un merveilleux condiment tomate et mangue qui accompagnera avec gourmandise vos viandes et poissons? Mais pas seulement! Il réveillera aussi vos mayonnaises ou vinaigrettes, vos sandwichs, vos fonds de sauce. Entre ketchup et chutney c'est un vrai délice.



Ketchup maison, mangue et tomate

## Ingrédients pour un pot d'environ 2,5 dL

- un oignon rouge
- un petit morceau de gingembre frais (environ 1 cm)
- une mangue

- une gousse d'ail
- 2 dl de fond de volaille
- 500 g de tomates
- 2 dl de vinaigre de pomme
- une cuillerée à café de coriandre en poudre
- un petit piment (si vous aimez un ketchup relevé) ou du poivre. J'utilise du poivre long moulu.
- 15 g de sucre roux ( j'utilise du sucre muscovado)
- sel
- huile d'olive

## Préparation

Commencez par faire toutes les découpes.

- Épluchez et coupez l'oignon rouge en petite brunoise.



Coupez l'oignon en petite brunoise

- Râpez le gingembre.



Râpez le gingembre

- Épluchez l'ail et coupez-le en tout petits morceaux.



Coupez l'ail en tout petits dés

- Épluchez la mangue et coupez-la en petits dés.



Coupez la mangue en brunoise

- Coupez les tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés.

- Faites revenir quelques minutes l'oignon rouge avec la coriandre et le gingembre dans un peu d'huile d'olive. Salez légèrement.



Faites revenir quelques minutes l'oignon rouge avec la coriandre et le gingembre dans un peu d'huile d'olive

- Ajoutez les dés de mangue et laissez cuire 10 mn.



Ajoutez les dés de mangue et laissez cuire 10 mn

- Ajoutez alors les dés de tomate, l'ail et 2 dl de fond de volaille. Ajoutez le poivre ou le piment selon votre goût.



Ajoutez alors les dés de tomate et 2 dl de fond de volaille

- Laissez réduire jusqu'à obtenir une compotée.





Laissez réduire jusqu'à  
obtenir une compotée

- Mixez finement cette compotée.



Mixez finement cette  
compotée

- Versez la compotée dans une casserole avec le sucre et le vinaigre. Laissez réduire quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance d'un ketchup.



Versez la compotée dans une  
casserole avec le sucre et  
le vinaigre

- A conserver au frais dans un bocal.



Ketchup maison, mangue et  
tomate

Avec une belle tranche de rôti c'est top!



Ketchup maison, mangue et tomate