

Recette de la semaine avec **LA TOMATE ROUGE**

## Ketchup maison aux fruits

15 ml	(1 c. à table) d'épices à marinade (dans du coton à fromage)
15	tomates rouges bien mûres
3	pêches de l'Ontario
3	poires « Bartlett »
3	pommes
1	pied de céleri
3	oignons jaunes
500 ml	(2 tasses) de vinaigre blanc
500 ml	(2 tasses) de sucre
2 ml	(1/2 c. à thé) de poivre
15 ml	(1 c. à table) de sel



1. Blanchir les tomates à l'eau bouillante de 30 à 60 secondes, les placer immédiatement dans l'eau froide et retirer la pelure.
2. Hacher finement les fruits et les légumes et les mettre dans une marmite avec le sucre, le vinaigre et les épices. Bien remuer.
3. Porter à ébullition, réduire le feu et cuire lentement à découvert de 1 1/2 à 2 heures.
4. Verser le ketchup encore chaud dans des bocaux stérilisés jusqu'à 1 cm du bord. Une fois vos bocaux remplis, faire bouillir de l'eau et réserver. Plonger ensuite les bocaux dans l'eau bouillante 15 minutes. Retirer et laisser refroidir 24 heures sans les bouger.