

Ketchup maison

NOTE : Cette préparation est l'une des sauces uniques et faite maison qui font partie de l'identité du Zarma. Le ketchup est la sauce qui accompagne les frites et figure sur la carte toute l'année. C'est à quelques lignes près la même base d'ingrédients que la sauce rouge Zarma.

Ingrédients

	Nbr. de personnes	Préparé pour
	10	50

Ingrédient	Montant	Proportions
Gingembre moulu	30 g	150 g
Echalote pièce	2 ----	10 ----
Gousse d'ail pièce	2 ----	10 ----
Harissa	10 g	50 g
Tomates	500 g	2500 g
Sucre de canne	25 g	125 g
Vinaigre de vin	100 ml	500 ml
Zestes citron pièce	1 ----	5 ----
Feuille de laurier pièce	1 ----	5 ----
Piment moulu	15 g	75 g
Anis étoilé pièce	2 ----	10 ----
bâton de cannelle pièce	1 ----	5 ----
Graines de fenouil	10 g	50 g
Concentré de tomates	60 g	300 g
Sel	3 g	15 g
Poivre du moulin	3 g	15 g
Piment pièce	1/2 ----	2 1/2 ----
Sirop d'érable	20 ml	100 ml

Instructions

1. Eplucher les échalotes et l'ail et les trancher finement.
2. Rincer le piment, l'essuyer, le couper en long et retirer les graines.
3. Rincer les tomates et en retirer le pédoncule. Les couper en quartiers.
4. Avec le sucre, faire un caramel dans une sauteuse. Ajouter le gingembre, les échalotes, l'ail et les tomates. Faire légèrement mijoter.
5. Déglacer avec le vinaigre et ajouter les zestes, le piment, le laurier, le piment moulu, l'anis étoilé, le bâton de cannelle, la harissa, les graines de fenouil et le concentré de tomates. Saler, poivrer. Remuer et cuire à feu doux pendant 30min.
6. Retirer du feu, mettre au frais jusqu'au lendemain et laisser reposer.
7. Le lendemain, retirer le bâton de cannelle et la feuille de laurier et faire mijoter à feu doux pendant 30min avec le sirop d'érable.
8. Mettre le ketchup et l'huile d'olive en filet dans un mixeur et mixer en fine purée bien homogène.

