

Ketchup aux courgettes

Ingrédients :

- 10 tasses de courgettes tranchées
- 5 tasses d'oignons hachés
- 2 branches de céleri, en dés
- 2 poivrons rouges, en dés
- 2 poivrons verts, en dés
- 1 c. à soupe de gros sel
- 2 ½ tasses de vinaigre
- 5 tasses de sucre
- 1 c. à thé de curcuma
- 1 c. à thé de graines de céleri
- 1 c. à thé de graines de moutarde
- 3 c. à soupe de fécule de maïs, délayée dans une égale quantité d'eau froide

1. Dans un grand bol, déposer les courgettes, les oignons, le céleri et les poivrons.
2. Saupoudrer de gros sel, bien mélanger et laisser dégorger 2 heures. Égoutter les légumes 1 heure dans une passoire, pour les débarrasser de leur excédent d'eau. Rincer les légumes et les essuyer dans un linge propre.
3. Dans une casserole, mélanger le vinaigre et le sucre. Assaisonner de curcuma, ainsi que de graines de céleri et de moutarde. Amener à ébullition.
4. Ajouter les légumes réservés et laisser bouillir 20 minutes. Ajouter la fécule de maïs et poursuivre la cuisson tout en mélangeant, jusqu'à léger épaississement.
5. Verser dans des pots chauds et stérilisés. Bien sceller.

Laurée Poupart,
Saint-Michel