

# \* RECETTE \*

## anti-gaspillage alimentaire

### Ketchup de tomates vertes

#### INGRÉDIENTS

15 tomates vertes de taille moyenne	1 tasse de sucre
3 cuillères à soupe de gros sel	2 branches de céleri coupées
5 oignons hâchés grossièrement	1 pomme pelée et coupée en dés
2 tasses de vinaigre blanc	1/4 de tasse d'épices à marinade

#### PRÉPARATION

Dans un grand bol, déposer les tomates tranchées et le sel. Mélanger pour que le sel enrobe bien les tomates. Recouvrir et laisser dégorger toute une nuit. Rincer le tout et les égouter. Puis, dans un très grand chaudron, déposer les tomates, les oignons, le vinaigre, le céleri, les dés de pomme et le sucre. Placer les épices à marinade dans une poche à thé ou dans un coton à fromage, ajouter dans la mixture. Porter à ébullition, puis cuire à feu doux environ 3 heures. Le ketchup peut se conserver dans des bocaux stérilisés ou au congélateur sans avoir besoin de stérilisation.

