

# Ketchup de butternut aux épices

*par Sophie Carretero, responsable restauration du Grand T*

Ingrédients :

- 400 g de butternut
- 40 g de sucre de canne
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 1 petit oignon + deux gousses d'ail (dégermées)
- 2 cardamones (extraire et ne garder les petites graines)
- 1 étoile de badiane
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 3 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre noir de votre choix
- ½ litre d'eau

Préparation :

Ôtez la peau de la courge, puis coupez-la en deux. Prélevez-en les graines à l'aide d'une cuillère puis coupez la chair en petits dés.

Épluchez la gousse d'ail et l'oignon puis émincez-les.

Versez l'huile d'olive dans une casserole et mettez à chauffer. Ajoutez aussitôt les dés de potiron, l'oignon et l'ail émincés.

Faites revenir l'ensemble à feu moyen durant 5 minutes.

Ajoutez ensuite le sucre de canne et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez revenir 3 minutes puis versez le vinaigre. Laissez les premières ébullitions s'évaporer puis versez l'équivalent d'un ½ litre d'eau.

Ajoutez les graines de cardamone, l'étoile de badiane et la cannelle en poudre. Salez, poivrez, mélangez et laissez cuire 35 minutes sur feu doux, jusqu'à ce que le potiron soit bien cuit et que l'eau se soit évaporée.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir la préparation une heure à température ambiante.

Ôtez ensuite le clou de girofle et l'étoile de badiane.

Mixez ensuite la préparation à l'aide d'un blender, mixeur ou robot de votre choix tout en y versant un filet d'eau, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, ni trop liquide, ni trop épaisse.

Mettez le ketchup ainsi obtenu en bocal et réservez au réfrigérateur. Il peut se conserver ainsi durant trois semaines environ.

**Bonne dégustation !**

