

Recette de Ma complice de cuisine Jiane

Recette de Ma complice de cuisine Jiane

Les ingrédients: 150g giraumon épluchés*, 50g d'oignon épluchés*, 12g d'oignon pays*, 7g de persil*, 4g de purée d'ail*, 42g d'huile de roucou*, 200g de tomates* cerises, 2g Zépis salé (le poivre*, la poudre de cannelle*, la poudre de muscade*), 5g sel* non raffiné, 40g sucre de canne *, 5g jus de citron*, zeste de citron* vert selon ta convenance

Les ustensiles: Votre bijou de cuisine, le bol du bijou de cuisine (BDC), le couvercle, le gobelet doseur, la spatule, un torchon, une poubelle de table, un contenant pour le ketchup, le zesteur, un contenant pour la tomate, la planche à découper, le couteau

Laver les tomates et les réserver

Eplucher, couper en morceaux puis laver les oignons, le giraumon, l'ail, le persil et l'oignon pays

Mettre l'ensemble des ingrédients dans le bol du "BDC" pour hacher

Programmer 2 secs le turbo (renouveler 1 fois)

Ajouter l'huile de roucou

Programmer 7 mins 120°C cuillère inversé

Ajouter les tomates cerises, les Zépis salé, le sel non raffiné, le sucre

Programmer 5 mins 90°C cuillère inversé

Ajouter le jus de citron et le zeste de citron (facultatif)

Programmer 10 secs Vitesse 10

Mettre dans un contenant hermétique

Ketchup de Giraumon