 **Ketchup maison**

 **Pour 2 petits pots
- 1 gros oignon**
**- 3 gousses d'ail**
**- 1 càs de vinaigre balsamique**
**- 2 càs de vinaigre de cidre**
**- 45 g de sucre**
**-** [**piment d'Espelette Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Piment/Piment-Espelette.aspx)**- 520 g de** [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/)
**- ½ càc de** [**4 épices Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Quatre-Epices.aspx)**- ½ càc de** [**Muscadou Ducros**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Muscade/Muscadou.aspx)**- 1 càc de** [**sel aux herbes**](https://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)

**Au Thermomix :**

Éplucher l'oignon et les gousses d'ail et les couper grossièrement.
Les mettre dans le bol du Thermomix et faire tourner l'appareil pendant
30 secondes à vitesse 6.
Racler les parois pour récupérer les morceaux sur les bords.
Ajouter les 2 vinaigres, le sucre et une pincée de piment d'Espelette.
Faire tourner l'appareil à 100° pendant 10 minutes à la vitesse 4.
Ajouter alors le coulis de tomate, les 4 épices, le muscadou et le sel aux herbes.
Faire tourner l'appareil
à 100° pendant 30 minutes à la vitesse 2.
Vérifier l'assaisonnement.
Remplir les pots et les fermer.
Conserver au frais.

**À la casserole :**

Faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans un tout petit filet d'huile d'olive.
Ajouter les vinaigres, le sucre et le piment d'Espelette.
Laisser revenir pendant une dizaine de minutes en remuant souvent.
Ajouter le coulis, tous les épices et le sel.
Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant une vingtaine de minutes.
Mixer finement et vérifier l'assaisonnement.
Mettre en pots et conserver au frais.

Le ketchup peut se conserver une quinzaine de jours au réfrigérateur.
Si vous voulez le conserver plus longtemps, vous pouvez le congeler dans de petits pots.