

Ketchup à la banane



Ingrédients :

¼ c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à café de curcuma moulu
½ c. à café de sel
½ tasse de vinaigre blanc
1 petit jalapeño finement haché
1 petit oignon doux haché finement
1 c. à soupe de coulis de tomates
1 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de rhum
2 c. à café de gingembre frais râpé
2 gousses d'ail moyennes, hachées
2 c. à soupe d'huile d'arachide ou huile végétale
4 belles et grosses bananes
de l'eau, au besoin

Préparation :

- Mélanger le tout et faire cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance homogène. (attention de ne pas faire brûler). Goûter pour apprécier la cuisson, la texture. Rajouter un peu d'eau si la pâte semble trop épaisse.
- Verser bouillant dans des pots préalablement lavés, stérilisés et séchés, bien refermer, retourner les pots et laisser refroidir.

Cette préparation étonnante, sucrée-salée-piquante, accompagne les plats exotiques (riz, légumes, poulet...) ou les hamburgers...