

Ketchup de champignons de Paris

du Chef Aurélien Poirot



Ingrédients :

- 500gr de champignons de Paris
- 20gr de cèpes ou de trompettes de la mort séchés.
- 1 oignon moyen coupé en dés
- 100 gr de concentré de tomate
- 10cl de vinaigre balsamique blanc
- 10 cl de sauce soja sucrée
- 120gr de sucre cassonade
- 1 cuillère à soupe de piment d'Espelette en poudre
- 40gr de gingembre épluché et coupé en fine tranche
- 2 gousses d'ail épluchées
- Quelques gouttes de tabasco
- Sel, poivre

Ketchup de champignons de Paris

du Chef Aurélien Poirot

Ketchup de Champignons de Paris au gingembre

L'automne approche, pour accompagner quelques jolies viandes comme un magret de canard, un filet de colvert, quelques cailles grillées sur le BeeGrill, voici une sauce originale et facile à faire.

Instructions :

Dans une casserole, mélanger les champignons coupés en deux, avec tous les ingrédients. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant environ 30 minutes. Ensuite retirer le couvercle et remuer régulièrement jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse. Mixer le tout très finement, rectifier l'assaisonnement. Transférer dans des bocaux en verre, fermer et refroidir à température ambiante. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 15 jours.