Intitulé du plat	Type de plat
Ketchup aux tomates, poivron rouge et coriandre	assaisonnement - semi-conserve

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		+- 1 kg

Denrées	Unité	Qté
tomates	pc	6
Poivron rouge	pc	1
oignon	pc	1
sucre	gr	150
Vinaigre blanc	cl	15
coriandre	C à c	1
Sel, poivre		pm
Huile d'olive	cl	5
facultatif		
Aïl (gousse)	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver, enlever le pédoncule des tomates.	
1.2	• Couper les tomates en dés. • Laver, égrainer le poivron. • Couper le poivron rouge en dés.	
1.3	• Émincer l'oignon. • Passer la coriandre au mortier ou cutterer les graines de coriandre.	
1.4	• Mettre en sauteuse ; les tomates, le poivron rouge, l'oignon, la coriandre ainsi que le vinaigre blanc et le sucre.	
1.5	• Assaisonner, incorporer l'aïl haché.	
1.6	• Porter à ébullition et laisser mijoter a feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide (environ 30 minutes).	
1.7	• Terminer en ajoutant un filet d'huile d'olive.	
1.8	• Passer au Blender ou mixer. • Passer au tamis ou étamine • Rectifier l'assaisonnement, la consistance avec eau ou vinaigre.	
1.9	• réserver au frigo.	
1.10		

Schéma ou dessin ou photo