Ketchup maison

- 1 kg de tomates olivettes
- 1 poivron rouge
- 1 pomme verte
- 1 poire
- 50 g de vinaigre blanc
- 30 g de sucre
- 10 g de sel
- 1/2 piment rouge

Laver les tomates, le poivron, la pomme et la poire. Couper les tomates en 4. Retirer les graines du poivron et le couper en petits dés. Couper en morceaux les autres fruits en laissant la peau et le trognon. Mettre le tout dans une casserole large et assez haute. Faire cuire 1h30 a 2h à feu doux (jusqu'à évaporation de l'eau). Mixer et filtrer à travers un tamis ou chinois.