



INGRÉDIENTS

Ketchup maison

1 oignon
1 cs concentré de tomate
2 kg de tomates bien mûres
1 branche de céleri-brancher
1 cc 4 épices
1/2 cc paprika fumé
1 cc gingembre en poudre
1/2 cc piment de cayenne
50 gr sucre de canne
Sel
Poivre
1 dl de vinaigre de riz

Beignets

2 dl d'eau
60 gr de beurre
150 gr de farine
3 oeufs
1 zeste de citron
125 gr de mozzarella
4 feuilles de basilic
1 tranche de jambon cru
Sel
Poivre de cayenne

BEIGNETS DE MOZZARELLA ET KETCHUP MAISON

avec le chef Federico Bertozzini

PRÉPARATION

Pour le ketchup:

01. Faire suer les oignons 5 à 10 min. à couvert, à feu doux.
02. Ajouter le concentré de tomate et mélanger.
03. Incorporer les tomates coupées en quartiers, le céleri-brancher coupé en petits morceaux, les 4 épices, le paprika, le gingembre, le piment, le sucre roux, saler et poivrer.
04. Mélanger, couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
05. Passer les tomates au mixer puis dans un chinois.
06. Ajouter le vinaigre blanc et cuire encore 20 minutes jusqu'à consistance un peu plus épaisse (dès qu'on voit le fond de la casserole).

Pour les beignets:

07. Mettre 2 dl d'eau et le beurre dans une casserole. Chauffer pour faire fondre le beurre et verser la farine d'un seul coup.
08. Mélanger avec force et continuer jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche.
09. Ajouter un à un les oeufs et mélanger.
10. Aromatiser avec le zeste de citron, la mozzarella mixée, le basilic ciselé et le jambon coupé en morceaux. Assaisonner.



recette de l'émission du
14.10.2022

VISIONNER SUR CANALALPHA.CH



11. Pendre 2 cuillères pour former des petits beignets et les plonger dans une friteuse avec l'huile à 160°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
12. Les sortir et les poser sur du papier absorbant.

DRESSAGE

01. Dresser les beignets avec le ketchup et déguster rapidement.



recette de l'émission du
14.10.2022

VISIONNER SUR [CANALALPHA.CH](https://www.canalalpha.ch)