



Confiture de tomates vertes à la vanille

Préparation : 45 minutes

Repos : une nuit

Pour 6 pots environ :

- 1 kg de sucre
- 200 ml d'eau
- 1,6 kg de tomates vertes
- 2 gousses de vanille
- 1 càc d'agar agar (2 càc si vous aimez la confiture plus ferme)

La veille de la cuisson, peler les tomates (j'ai utilisé un économiseur micro-denté ; même en laissant les tomates 1 minute dans l'eau bouillante, la peau reste difficile à enlever).

Épépiner les tomates et les couper en petits morceaux.

Mettre les tomates coupées en dés dans un saladier. Couper chaque gousse de vanille en trois, puis les fendre dans la longueur. Gratter l'intérieur des gousses avec la pointe d'un couteau et mettre le tout avec les tomates. Ajouter le sucre. Bien mélanger.

Laisser macérer au frais pendant une nuit.

Le lendemain, transférer dans une marmite et ajouter 200 ml d'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire la confiture à petits bouillons pendant environ 40 minutes.

Ajouter l'agar agar ; bien mélanger et laisser cuire 30 secondes. Retirer du feu et répartir dans des pots bien propres.

Bien fermer le couvercle des pots et retourner.