

CONFITURE DE TOMATES

Ingrédients 6 personnes

1 kg de tomates

1 kg de sucre

0,5 jus de citron

1 gousse de vanille

1 anis étoilé ou Badiane

Préparation

Préparation : **15min**

Cuisson : **15min**

Attente : **12h**



1 -Epluchez ou mondez tomates et coupez-les en gros dès. Déposez le tout dans une cocotte, couvrez de sucre et du jus de citron. Ajoutez l'étoile de badiane et la gousse de vanille grattée et entière.

2 -Laissez macérer à couvert à température ambiante pendant 12 heures.

3 -12 heures plus tard, portez à ébullition à feu vif en mélangeant de temps en temps. En cuisant rapidement la confiture va conserver tous ses arômes.

4 -Après 10 à 15 minutes, quand la confiture est prête, retirez la gousse de vanille, la badiane et versez la confiture de suite dans vos pots (stérilisés au préalable) à ras bord. Serrez à fond le couvercle, nettoyez le pot et retournez-le. Le vide d'air qui va se créer permet la pasteurisation naturelle pour une conservation prolongée