

Confiture de tomates

Recette du chef Xavier Bats

Ingrédients

1kg de tomates vertes « Mérinda »
800 gr de sucre
3 étoiles d'anis étoilé
1 bâton de vanille
2 citrons verts

Préparation

Mariner l'ensemble de la préparation 24 heures à l'avance

Cuire rapidement la préparation, dès la fin de cuisson retirer les étoiles d'anis, la vanille et les citrons verts

Mixer fortement

Mettre dans des pots préalablement ébouillantés

Laisser reposer au minimum 7 jours

A déguster sur une tresse ou cuchaule avec un beurre doux