

Confiture (compote) de Tomates vertes et pommes

Ingrédients :

- 600 g de tomates vertes épluchées et épépinées
- 500 g de pommes
- 450 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 dose d'agar-agar (2 g)



Préparation :

- Couper les tomates et les pommes en morceaux et laisser macérer avec le sucre, pendant 12 h au réfrigérateur.
- Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et porter à ébullition, puis faire cuire à feu doux pendant environ 1h, en remuant.
- En fin de cuisson, ajouter l'agar-agar.
- Mixer la préparation.
- Mettre dans des pots préalablement ébouillantés et fermer à chaud.
(Quantité équivalente à 8 pots de yaourt)

