

Confiture de tomates vertes à la vanille

10 tomates vertes pas mûres
(500 g de chair environ)
250 g de sucre cristallisé
1 gousse de vanille

Coupez les tomates vertes en petits dés. Dans un saladier, mélangez-les au sucre avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Laissez mariner cette préparation au frais pendant quelques heures. Versez la préparation dans la bassine à confiture en cuivre et faites cuire les dés de tomates vertes à feu très doux en remuant régulièrement. La confiture est prête quand les petits dés sont devenus translucides. Mettez la confiture en pots et réservez-les dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

