

## Confiture de tomates vertes au Cognac



- 500g de chair de tomates vertes (poids obtenu une fois les tomates pelées et épépinées)
- 200g de jus de cuisson de pommes vertes
- 500g de sucre cristal (pas de sucre roux, parce que les tomates vireraient au vert caca d'oie et que c'est moche)
- le jus d'un gros citron jaune
- 1 sachet de Vitpris
- 5 cl de Cognac

**1.** Coupez les pommes vertes en quatre, sans rien ôter (ni pépins, ni peau), couvrez d'eau froide à hauteur et faites cuire à petits bouillons et à couvert pendant 30 minutes. Au bout de ce temps, récupérez le jus à travers un tamis fin et réserver 200g de ce jus.

**2.** Choisissez des tomates vertes, mais pas trop dures quand même, aussi grosses que possible, pour réduire la corvée d'épluchage. Pelez-les avec un économiseur spécial tomates (Zyliss) et épépinez-les soigneusement (c'est important pour la consistance comme pour le goût : les pépins pourraient donner un goût âcre à la confiture).

**3.** Faites macérer les tomates, le jus de cuisson des pommes et 250g de sucre cristal dans une jatte couverte de film alimentaire pendant 1 nuit (8 à 12h). Si on n'ajoute ici que la moitié du sucre, c'est pour éviter que la tomate "emprisonnée" par le sucre, ne durcisse au lieu de s'attendrir au contact du liquide.

**4.** Au bout de ce temps, portez le tout à ébullition. Retirez du feu, laissez refroidir et remettez au frigo pour une nuit.

**5.** Au bout de ce temps, ajoutez les 250g de sucre restant et le Vitpris. Portez votre confiture à ébullition tout en remuant. Laissez cuire 5 à 10 minutes à feu vif, jusqu'à atteindre le point de gélification. Ajoutez alors le Cognac. Redonnez un bouillon et mettez immédiatement en pot, fermez et retournez les pots quelques minutes, puis retournez-les encore et laissez refroidir.

Consommez au moins 15 jours après, et ne gardez pas plus d'un an.

