

# **CONFITURE DE TOMATES VERTES A LA VANILLE**



## **Ingrédients:**

- 1175 g de tomates vertes
- 1000 g de gel suc
- 1 gousse de vanille
- 2 g d'agar agar

## **Préparation:**

- éplucher les tomates, les couper en gros dés
- fendre la gousse de vanille et la placer dans les tomates
- ajouter le sucre et laisser macérer pendant 24 heures
- le lendemain, mettre dans le bol, le mélange tomates vertes, sucre et programmer 20 minutes à température varoma, vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, régler 24 minutes à 100° à vitesse 1
- enlever la gousse de vanille puis ajouter l'agar agar et mixer 10 secondes à vitesse 5
- verser la confiture dans des pots, les fermer avec un couvercle et laisser reposer
- pour finir coller une jolie étiquette sur chaque pot

**THERMOMINOUX 2013**

<http://thermominoux.over-blog.com>