

Confiture de tomates

* **Rendement:** 3 pots de 1 tasse

* **Se congèle**

- 6 tasses de tomates rouges, coupées en dés
- 1 pêche, coupée en dés
- 2 tasses de sucre
- 1/4 tasse de jus de citron frais
- 1 c. à thé d'extrait de vanille pur

Dans une grande cocotte, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la confiture épaississe, en la brassant quelques fois durant la cuisson. Elle doit réduire de moitié.

Transférer dans des pots Masson et stériliser selon la méthode ou congeler. La confiture se conserve pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

(Source: Kat - Douceurs au palais)