



Marmelade De Tomate

Domates Marmelati



1,5 kg de tomates mi-durs
2 tasses de sucre granulé
1 paquet de vanille
Jus d' 1/2 citron

- # Rincez et râpez les tomates.
- # Passez les tomates par un filtre pour séparer des noyaux. Vous obtenez environ 2 tasses de purée de tomates.
- # Mettez la purée de tomate dans une casserole et rajoutez du sucre.
- # Laissez cuire à moyenne température en mélangeant quelquefois. Rajoutez du jus de citron près de la cuisson.
- # Rajoutez de la vanille 5 minutes plus tard puis retirez du feu.
- # Mettez la marmelade chaude dans les bols. Quand elle refroidit, fermez les couvercles serrement.

N-B: La marmelade de tomate à une saveur différente pour ceux qui cherchent un goût différent.