

metro



Confiture de tomates et de bacon avec bourbon

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

750 ML | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2x398 ml Tomate ancestrales en dés Hunt's

250 g (8 oz) Bacon, coupé en dés

1 Pomme Granny Smith, pelée et hachée

1 Petit oignon rouge, coupé en dés

250 ml (1 tasse) Cassonade, tassée

125 ml (1/2 tasse) Vinaigre de cidre de pomme

60 ml (1/4 tasse) Bourbon

2 Gousses d'ail, émincées

Préparation

Chauffer un faitout ou une grande poêle profonde à feu moyen; cuire le bacon pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré sur les bords et que le gras commence à fondre.

Retirer le gras de la poêle, en laissant seulement 30 ml (2 c. à soupe); réserver le reste du gras pour un autre usage ou le jeter.

Ajouter les tomates, la pomme, l'oignon rouge, la cassonade, le vinaigre, le bourbon, l'ail, le gingembre, la cannelle, le piment de la Jamaïque et le clou de girofle en remuant; porter à ébullition.

Faire bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant environ 50 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une confiture.

Laisser refroidir complètement.

Conserver au réfrigérateur dans un pot ou un contenant hermétique jusqu'à une semaine.

Conseil:

Essayez du bacon à l'érable ou au poivre dans la confiture pour y ajouter encore plus de saveur.

Source: Hunt's

Mentions légales

15 ml Gingembre frais, émincé
(1 c. à soupe)

2 ml Cannelle moulue
(1/2 c. à thé)

1 ml Piment de la Jamaïque
(1/4 c. à thé)

1 ml Clou de girofle moulu
(1/4 c. à thé)

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
