

# Confiture de tomates et bacon



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min



TYPE DE PLAT

sauce



CUISINE

Américaine

## INGRÉDIENTS

- 6 belles tomates
- 1 gros oignon ou 2 petits
- 300 gr de bacon en lamelles
- ¼ CUP de sucre de canne
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de paprika doux
- ½ cup de vinaigre de cidre
- 1 c. à café de flocons de piment

## INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe à feu vif. Jetez une poignée de copeaux de fumage sur les braises et déposez les tomates directement sur les braises. Il faut que les tomates noircissent. Retournez les toutes les 30 ou 45 secondes.
2. Sortez les tomates et coupez les en morceaux.
3. Lorsque les oignons sont translucides, ajoutez les morceaux de tomate, le bacon et le reste des ingrédients. Mélangez et laissez compoter pendant environ 30 minutes à feu doux.
4. Dans une poêle en fonte, faites revenir le bacon. Il faut qu'il soit croustillant. Retirez le bacon de la poêle mais ne jetez pas les graisses. Faites cuire les oignons dans la graisse du bacon.
5. Lorsque le mélange à la consistance d'une confiture, versez le contenu de la poêle dans le bol de votre blender et mixez jusqu'à ce que la confiture soit bien lisse.
6. Transvasez dans des bocaux en verre stérilisés. Cette confiture peut tenir plusieurs semaines au frigo.



MOTS CLÉS

bacon, confiture, tomates