

# Relish aux tomates vertes pour hot-dog



*L'été achève et vos plants de tomates sont chargés de tomates non muries. Ne cherchez plus et faites cette délicieuse relish de tomates vertes. Vous ne voudrez plus manger celle de l'épicerie une fois que vous aurez goûté à celle-ci.*

## **Ingrédients**

*6 tasses de tomates vertes finement hachées  
2 oignons finement hachés  
1/4 tasse de sel pour marinades  
2 poivrons verts hachés  
1 poivron rouge hachés  
2 tasses de vinaigre blanc  
1 gousse d'ail émincée  
1 1/2 tasse de cassonade  
1 cuil. à table de moutarde sèche  
1 cuil. à thé de CHAQUE: clous de girofle entiers et graines de céleri  
1/2 cuil. à thé de gingembre moulu  
4 pouces de bâton de cannelle*

## **Préparation**

*Combiner les tomates vertes, les oignons, les poivrons et le sel pour marinades dans une grande casserole en acier inoxydable. Couvrir et laisser reposer pendant 12 heures dans un endroit frais.*

### Jour de mise en conserve:

*Égoutter et rincer les légumes: presser l'excès d'eau, mettre de côté. Préparer 6 bocaux de 250 ml ou 3 bocaux de 500 ml et les couvercles.*

*Mélanger le vinaigre, l'ail, la cassonade, la moutarde, le sel et le gingembre dans une casserole. Envelopper le bâton de cannelle et les graines de céleri ainsi que les clous de girofle dans un coton à fromage. Déposer dans la casserole. Bien remuer; porter à ébullition. Incorporer les tomates, les oignons et les poivrons; laisser mijoter 1 heure en remuant fréquemment ou jusqu'à ce que les tomates deviennent transparentes. Jeter le sac à épices.*

*Verser la relish dans un bocal chaud jusqu'à 1 cm du bord. Retirer les bulles d'air à l'aide d'un ustensile non métallique. Essuyer le bord du bocal pour enlever tout résidu collant. Centrer les couvercles SNAP sur les bocaux. Visser la bague du bout des doigts jusqu'au point de résistance.*

*Traiter les bocaux dans de l'eau en ébullition 15 minutes pour des bocaux de 500 ml et 10 minutes pour des bocaux de 250ml.*

**Source:** Guide Bernadin