***Chutney de tomate et fraises au poivre long***

**Pour 2-3 pots**

675g de tomates

350g de fraises

2 gousses d'ail

8 baies de poivre long

1 cuil à café de sumac

1 cuil à soupe de thym séché

200g de cassonade

100ml de vinaigre de vin

Lavez les tomates, incisez-les et plongez les 2-3 minutes dans un grand volume d'eau bouillante. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide avant d'en retirez la peau.

Lavez les fraises et équeutez-les.

Epluchez la gousse d'ail et émincez-la.

Versez le vinaigre, la cassonade, le thym, le sumac, le poivre long et la gousse d'ail émincée dans une casserole, portez à ébullition. Ajoutez les tomates dans la casserole, baissez le feu et laissez confire pendant 30 minutes et en remuant de temps en temps.

Au bout de 30 minutes de cuisson, ajoutez les fraises et continuez la cuisson pendant 30 minutes.

Mixez le chutney après avoir retiré les baies de poivre long de la casserole et versez-le dans des pots propres et secs, remplissez les pots à ras bord. Fermez et retournez les pots pour stériliser l’intérieur grâce à la chaleur du chutney et laissez refroidir avant de les stocker.