

Confiture de tomates vertes

Notre fournisseur habituel de légumes à savoir la ferme de Marmin à Ouvrouer-les-Champs, nous a récemment proposé des tomates vertes. N'ayant jamais testé, ma curiosité m'as poussé à en commander 500g. Ne sachant pas trop quoi en faire, mon moteur de recherche favoris m'as aidé à trouver des recettes. Ce qui ressortait était principalement des confiture.

Cette fois ci, ma source est:
<http://www.750g.com/confiture-de-tomates-vertes-r5091.htm>



Après stérilisation dans l'eau bouillante (environ 10 minutes), le pot est rempli et refermé puis placé à l'envers afin de chasser l'air.

Ingrédients

- Tomates vertes
- Sucre en poudre (la moitié du poids des tomates)

Nettoyer les tomates et les découper en tranches



Les tomates pendant la découpe.

Le mettre dans une casserole avec la moitié de leur poids en sucre.



On met dans la casserole les rondelles de tomates ainsi que le sucre.

Laisser cuire au moins 2 heures à feu doux en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la confiture épaisse.



*Durant la cuisson,
on remue fréquemment
jusqu'à obtention
d'une texture
"gluante".*



*Rendu final, plus
qu'à mettre en pot.*