

## Confiture de tomates vertes



## Confiture de tomates vertes

Difficulté :

Temps de préparation : 30 min

Pour personnes

### Ingédients

1 kg de tomates vertes &bull; 800 g de sucre cristallisé &bull; 1 citron jaune

### Préparation

Rincez et épongez les tomates, coupez-les en 4, éliminez les pépins, le jus et la partie blanche du cœur. Recoupez les quartiers en lamelles. Mettez-les dans une jatte avec la moitié du sucre et le jus du citron. Couvrez de film étirable et laissez macérer 12 h.

Passé ce temps, versez la préparation dans une bassine à confiture (ou, à défaut, une grande casserole à fond épais, une cocotte) et portez à frémissement en mélangeant. Laissez 10 min sur feu doux en remuant souvent puis reversez le tout dans la jatte. Laissez refroidir, couvrez et replacez 12 h au frais.

Après ces 12 h, remettez la préparation et le reste de sucre dans la bassine. Portez à ébullition en mélangeant, laissez 15 min à feu vif en remuant sans cesse. Ecumez régulièrement.

Au bout de 15 min, vérifiez la cuisson : versez une goutte de confiture sur une assiette froide, elle doit se gélifier aussitôt. Sinon, poursuivez la cuisson quelques minutes puis vérifiez à nouveau.

Mettez la confiture chaude en pots et couvrez. Réservez les pots dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

Sur une idée de Christine Ferber.

Notes personnelles