

Confiture De Tomates Vertes



Ingrédients

1 kg de tomates bien vertes - 1 citron non traité - 800 g de sucre

Préparation

Préparation : 15 min - Cuisson : 2 h

Nettoyer et essuyer les tomates vertes et les citrons, puis les détailler en fines tranches.

Disposer les tomates et les citrons dans une terrine en alternant les couches, puis les saupoudrer de sucre entre chaque couche.

Laisser macérer 24 h, le temps que les fruits rendent du jus.

Le lendemain, verser le tout dans une bassine à confiture, porter à ébullition lentement, puis laisser cuire 2 h en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

Ecumer, vérifier que la préparation ait bien la consistance d'une confiture, puis la verser dans les pots et laisser refroidir.

Déguster la confiture sur des tartines de pain grillées ou en accompagnement de viandes rôties.

Suggestion

On peut rajouter un peu de rhum dans chaque pot avant de les refermer