

RECETTE DE LA CONFITURE DE TOMATES VERTES

INGREDIENTS

750g de tomates vertes	Au jardin
La même quantité de sucre	2.50 euros
1 orange bio	0.20 euros
1 citron bio	0.15 euros
40 g de jus de citron	1.20 euros

Soit un prix de **4.05 €** pour 4 pots de confiture soit **1 € par pot**



Réalisation

Nettoyer les tomates, les plonger dans de l'eau bouillante. Les sortir tout de suite et enlever la peau, et coupez-les en petits morceaux

Râper la peau de l'orange et du citron à la râpe à fromage.

Retirer la peau blanche restant sur l'orange et le citron, découpez-les en quartiers et hachez-les.

Mettre les morceaux de tomates vertes, l'orange et le citron broyés dans un saladier plus les zestes, rajouter le sucre, le jus de citron. Bien mélanger et placer 24 h au réfrigérateur (pour confire un peu les tomates).

Le lendemain, faire cuire soit à la cocotte (comme une confiture traditionnelle 2 à 3 heures), soit à la machine à pain en doublant le temps du programme confiture. Cuire bien plus longtemps (le double) car nous n'avons pas utilisé de pectine, mais du jus de citron.

Ebouillanter les pots et les couvercles, les retourner sur un torchon.

Les remplir de confiture chaude et visser les couvercles.

Le refroidissement fera le vide d'air nécessaire à la conservation.

Bon appétit.....

