Confiture de tomates vertes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de chair de tomates
- 1 kg de sucre gélifiant (1,2 kg de sucre semoule ou de sucre cristallisé)
- 1 citron

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE TRAITEMENT THERMIQUE
45MN

PRÉPARATION

Plonger les tomates vertes quelques secondes dans l'eau bouillante afin de les peler plus facilement.

Les peler et les couper en quartiers, retirer le jus et les pépins. Les peser.

Découper le citron en fines rondelles. Mettre la chair des tomates, les rondelles de citron, le sucre dans la bassine à confiture puis mélanger.

Porter à ébullition. A partir de ce moment, compter le temps de cuisson : 10 minutes avec un sucre gélifiant, sinon 15 à 20 minutes.

Maintenir un feu vif et remuer souvent. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette. La confiture doit couler doucement.

Écumer puis procéder sans attendre à la mise en pots.

Fermer et pasteuriser à 90° pendant 45 min. Conserver au frais et au sec à l'abri de la lumière directe.