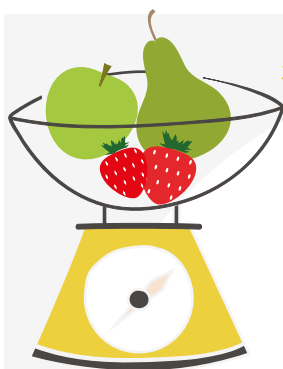




Conserverie
SOLIDAIRE



CONFITURE DE TOMATES VERTES

INGRÉDIENTS

Afin d'obtenir +/- 4 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 1,5 kg de tomates vertes
- 0,6 kg de sucre gélifiant
- 2 citrons non traités
- 1 bâton de vanille

40

ETAPES

1. Laver les tomates et les couper en morceaux.
2. Laver les citrons, râper leurs zestes et presser leur jus.
3. Mettre les tomates, le jus de citron, les zestes et la gousse de vanille fendue et grattée dans une casserole. Mélanger soigneusement le tout, laisser macérer.
4. Mettre la casserole sur le feu, mélanger en continu afin que la confiture n'accroche pas dans le fond de la casserole.
5. Maintenir à feu vif pendant 10 à 15 minutes, remuer souvent et écumer.
6. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
7. Enlever le bâton de vanille avant la mise en bocaux.
8. Procéder immédiatement à la mise en bocaux de la confiture. Celle-ci doit être à une température de plus de 65°C.
9. Fermer les bocaux en utilisant une capsule neuve. Veiller à bien serrer cette dernière.
10. Retourner les bocaux quelques instants puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.



Astuce : ne pas utiliser de bocaux à fermeture métallique car il sera plus difficile de les retourner juste après remplissage.

(Source : site internet internet « 750 gr » - <https://www.750g.com/> »)