

CONFITURE DE TOMATES VERTES ET CITRON

INGREDIENTS :

- 3 kg tomates vertes
- 2kg sucre
- 6 citrons
- Vanille
- Agar-Agar



PREPARATION:

Couper les tomates en petits cubes.

Couper les citrons en petits cubes et retirer les pépins. Ajouter le sucre.

Laisser cuire 1h.

Retirer 2 à 3 écumoières de morceaux de tomates et citrons (qui seront réincorporés ensuite, pour avoir des morceaux dans la confiture).

Broyer le reste de la confiture (elle sera plus onctueuse) et réincorporer les morceaux mis de côté précédemment. Vous pouvez ajouter de la vanille ou laisser ainsi selon votre goût.

Ajouter la quantité d'Agar-Agar en fonction de la consistance souhaitée.

Porter à ébullition et mettre en bocaux.

BONNE DÉGUSTATION !