Confiture de tomates vertes :

Peser un grand saladier.

Laver, essuyer et couper les tomates en fines rondelles dans le saladier, ne le remplir qu’à moitié.

Peser le saladier.

En déduire le poids de tomates et ajouter du sucre en poudre dans la proportion :

Pour 1kg de tomates vertes, 650 gr de sucre.

Laisser macérer 12 à 24 h.

Verser le mélange (où le sucre a bien fondu et les tomates ont jeté leur jus) dans une cocotte et mettre sur le feu en remuant souvent. Cuire environ 1 heure à feu moyen ou doux jusqu’à ce que le jus ait réduit.

Facultatif : On peut ajouter 1/3 de citron ( ou plus) par kilo de fruit à mi-cuisson.

Le jus est brillant et a une couleur ambrée.

Mettre en pots ébouillantés puis séchés. Fermer et retourner les pots. Reste à déguster.

