

Confiture de tomates vertes

Ingrédients

Pour environ 4 pots de 400 gr :

- 2 kg de tomates vertes (environ 28 tomates moyennes)
- 700 gr de sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

Les tomates vertes sont des tomates qui ne sont parvenues à une maturation complète, ce qui leur donne une acidité très particulière.

Si vous souhaitez adoucir cette recette, vous pouvez ajouter aux tomates deux pommes de type golden ou deux coings coupés en dés avant macération.

Ajoutez des épices comme du cumin, de la cannelle, des clous de girofles, du poivre et du gingembre et vous obtiendrez une confiture extraordinaire pour accompagner les gibiers.

Préparation

Bien nettoyer les tomates vertes sous l'eau froide et les sécher. Découpez-les en quartiers, en retirant le jus, les pépins et la partie blanche au cœur des tomates.

Verser ensuite les quartiers dans un grand bol, y ajouter le jus des 2 citrons ainsi que le sucre. Bien mélanger. Couvrir avec un film alimentaire et laisser macérer au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Le lendemain, dans la bassine à confiture, faites cuire le mélange tomates-sucre-citron à feu vif tout en remuant en permanence, jusqu'à dissolution complète du sucre. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 mn, à feu moyen dès la dissolution du sucre. Remuer souvent, en s'assurant que les tomates restent bien immergées dans le sirop.

Procédez au test de l'assiette froide pour vérifier le temps de cuisson idéal. Verser la confiture dans des pots en verre préalablement stérilisés et laisser refroidir. (Voir également les techniques de conservations des confitures les plus efficaces)

Confiture de tomates vertes

Ingrédients

Pour environ 4 pots de 400 gr :

- 2 kg de tomates vertes (environ 28 tomates moyennes)
- 700 gr de sucre cristallisé

Le jus de 2 citrons

Les tomates vertes sont des tomates qui ne sont parvenues à une maturation complète, ce qui leur donne une acidité très particulière.

Si vous souhaitez adoucir cette recette, vous pouvez ajouter aux tomates deux pommes de type golden ou deux coings coupés en dés avant macération.

Ajoutez des épices comme du cumin, de la cannelle, des clous de girofles, du poivre et du gingembre et vous obtiendrez une confiture extraordinaire pour accompagner les gibiers.

Préparation

Bien nettoyer les tomates vertes sous l'eau froide et les sécher. Découpez-les en quartiers, en retirant le jus, les pépins et la partie blanche au cœur des tomates.

Verser ensuite les quartiers dans un grand bol, y ajouter le jus des 2 citrons ainsi que le sucre. Bien mélanger. Couvrir avec un film alimentaire et laisser macérer au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Le lendemain, dans la bassine à confiture, faites cuire le mélange tomates-sucre-citron à feu vif tout en remuant en permanence, jusqu'à dissolution complète du sucre. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 mn, à feu moyen dès la dissolution du sucre. Remuer souvent, en s'assurant que les tomates restent bien immergées dans le sirop.

Procédez au test de l'assiette froide pour vérifier le temps de cuisson idéal. Verser la confiture dans des pots en verre préalablement stérilisés et laisser refroidir. (Voir également les techniques de conservations des confitures les plus efficaces)