CONFITURE TOMATE

RÉALISATION DE LA CONFITURE TOMATE

La **confiture de tomates** est une confiture souvent oubliée mais qui n'en est pas moins traditionnelle. Vous trouverez de nombreuses utilisation possible pour la confiture de tomate que ce soit en accompagnement de plats ou dans la préparation de plats sucrés-salés. La **confiture tomate** peut aussi se déguster sur des tartines.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

2 kg de tomates rouges 1 kg de sucre en poudre 1 citron bio 1 gousse de vanille 3 pots de confiture (taille standard) 1 plat creux 1 louche 1 grande cocotte

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Brosser et laver le citron. Prélever le zeste de citron et le couper en fines lamelles. Ébouillanter les tomates et les peler et les couper en deux au dessus d'un plat pour récupérer le jus et les pépins. Verser le jus dans la cocotte, ajouter le sucre en poudre et porter à ébullition. Faire cuire le mélange 15 minutes de façon à obtenir un sirop. Couper la chair de tomate en tranches ou en cubes. Verser les tomates et la gousse de vanille fendue ans le sens de la longueur au mélange de la cocotte et porter le mélange à ébullition. Faire cuire 40 minutes en tournant régulièrement, puis 10 minutes sans cesser de tourner. Eteindre le feu et retirer la **confiture de tomate** du feu. Remplir les pots de confiture de tomate et fermer les pots puis les retourner le temps qu'ils refroidissent.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr