



## Confiture de tomates vertes au citron

*La confiture de tomates était un classique autrefois.*

*Un peu oubliée aujourd'hui, elle est pourtant excellente.*



**Préparation : 30 min - Repos : 12 h (macération) - Cuisson : environ 45 min - Niveau : moyen**

**Ingrédients pour obtenir environ 1,5 à 1,8 kg de confiture soit environ 4 à 5 pots de 375 g :**

- 1 kg de tomates vertes (avec la peau et les pépins)
- 1 kg de sucre cristallisé
- 2 citrons non traités bio

Lavez les tomates et coupez-les en petits cubes.

Brossez les citrons sous l'eau froide, essuyez-les, ôtez les extrémités. Epépinez-les et coupez-les également en petits cubes.

Placez les tomates vertes, les citrons et le sucre dans un récipient, en alternant les couches de fruits et les couches de sucre. Couvrez avec un film alimentaire et laissez macérer au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Versez les tomates vertes, les citrons et le sucre dans une bassine à confiture (ou une cocotte), et portez doucement à ébullition. A l'aide d'une écumoire, éliminez les impuretés et la mousse qui se forme à la surface.

Faites cuire à feu vif pendant environ 15 minutes en remuant en permanence. Baissez le feu et continuez de faire cuire à feu doux environ 30 minutes.

Pendant ce temps, stérilisez les pots à confiture et leurs couvercles en les passant pendant 10 minutes dans un four à 100°C (thermostat 3-4) ou en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 5 minutes (retirez-les avec une pince et retournez-les sur un linge propre pour les égoutter, ne les essuyez pas avec un torchon afin d'éviter les peluches).

Quand la confiture commence légèrement à épaissir (le thermomètre à sucre indique 105°C) : versez-en une cuillère sur une coupelle froide (après avoir passé cette coupelle vide 5 minutes au réfrigérateur ou au congélateur), quand la confiture coule doucement sans être liquide, retirez la bassine du feu.

Versez la confiture dans les pots très propres à l'aide d'un entonnoir ou d'une louche (veillez à bien répartir les fruits). Otez les salissures faites sur les côtés et sur les bords à l'aide d'une serviette humide très propre. Fermez les pots, retournez-les et laissez-les ainsi pendant 24 heures (cela vous évitera de les stériliser).

