

Confiture de tomates vertes

Préparation : 20 minutes

Macération : 24h

Cuisson : 2h30

Pour 2 à 3 pots de 500g :

1 kg de tomates vertes

800 g de sucre

4 citrons non traités

Laver les tomates, les couper en tranches minces, les recouper en deux. Faire de même avec les citrons en les recoupant en quatre.

Mettre à macérer pendant 24h. au frais dans un récipient assez grand en alternant une couche de citrons/tomates avec une couche de sucre.

Après macération, mettre le tout dans une bassine et faire cuire doucement pendant au moins 2h30 en remuant souvent avec la cuillère en bois.

Ecumer et mettre en pots.

