



Confitures et Chutneys
Confiture de tomates



35 min	20 min	15 min	0	272
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Tomate(s)**
250 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Jus de citron**
10 unité(s) entière(s)
Glaçon(s)
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation des tomates

- 1 Monder les tomates.
- 2 Couper les tomates en dés.

Étape 2

Cuisson de la confiture

- 1 Extraire les graines de la vanille. Mettre la gousse et les graines dans une grande casserole.
- 2 Verser l'eau, le jus de citron et le sucre dedans. Faire chauffer doucement. Lorsque le liquide commence à former de petites bulles (110°C), ajouter les tomates.
- 3 Il est possible de vérifier le degré de cuisson avec un thermomètre à sucre.
- 4 Laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les tomates deviennent translucides et remontent à la surface.
- 5 Retirer la gousse de vanille.
- 6 Vérifier la température de 106°C avec le thermomètre à sucre. A défaut, une goutte de confiture doit se figer sur une assiette placée préalablement au congélateur.

Étape 3

Mise en pot

- 1 Verser dans un petit pot, visser le couvercle et mettre à l'envers.
- 2 Retourner le pot à l'endroit une fois refroidi.