



Confitures et Chutneys

Confiture fraises et tomates



12h55	15 min	40 min	12h	380
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

350 g **Fraise**
150 g **Tomate(s)**
350 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Les étapes

- 1 Nettoyer bien les fraises en les passant sous l'eau, puis les sécher. Les équeuter et couper en deux les plus grosses. Peler et épépiner les tomates puis les couper en morceaux. Ajouter aux fraises et mélanger. Il vaut mieux utiliser pour cette confiture des fruits bien mûrs afin d'obtenir une confiture sucrée sans ajouter trop de sucre pour autant.
- 2 Mettre dans une petite cocotte une couche de fruits puis une couche de sucre, puis de nouveau des fruits et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer en arrosant le tout avec le citron.
- 3 Laisser reposer ce mélange au frais pendant une douzaine d'heures. Cette partie est facultative mais facilite réellement la réalisation des confitures.
- 4 Mettre la cocotte à feu assez vif jusqu'à arriver à ébullition, puis prolonger la cuisson pendant une quinzaine de minutes en écumant régulièrement. Baisser le feu et prolonger la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- 5 Pour savoir si la confiture est à point, prendre une petite assiette bien froide et verser dessus un peu de confiture, elle doit prendre la forme d'une goutte bombée et ne pas couler si on penche l'assiette.

6 Mettre dans des pots préalablement passés à l'eau bouillante, fermer, retourner les pots et laisser refroidir.