

## CONFITURE DE TOMATES VERTES



### Pour 1,5 kgs de tomates :

- 1,5 kgs de tomates vertes du jardin
- 400 g de sucre roux
- 1 verre de jus de citron
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 grand bocal ou 2 petits en verre

Lavez les tomates. Otez le pédoncule. Coupez-les en 2 pour enlever le plus gros des pépins. Détaillez-les en petits morceaux dans une bassine à confiture ou une marmite.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le citron. Mélangez bien et laissez mariner toute une nuit.

Le lendemain, portez la confiture à ébullition. Quand elle bout, baissez le feu et laissez cuire à découvert pendant 35 min. Mixez la confiture grossièrement au robot.

Ebouillantez le(s) pot(s) pour le(s) stériliser, versez-y la confiture, refermez puis retournez le(s) pot(s) et laissez refroidir.