

Tomates entières en bocaux

Pour 3 bocaux de 750ml

4 à 6 tomates fermes par bocaux selon leur grosseur

1l litre d'eau

20g de sel

Lavez les bocaux, faites les sécher, puis stérilisez-les en les passant au four à 150°C pendant 10 minutes. Ebouillantez les rondelles en caoutchouc puis mettez-les en place sur les couvercles.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, plongez-y les tomates quelques secondes puis pelez-les et retirez le pédoncule.

Préparez la saumure : portez 1 litre d'eau à ébullition avec le sel.

Répartissez les tomates dans les bocaux et versez la saumure bouillante par-dessus, remplissez les pots jusqu'à 2cm du bord. Fermez les bocaux immédiatement et placez-les dans la cocotte en disposant un torchon sur le fond et entre les bocaux pour les isoler les uns des autres. Remplissez la cocotte d'eau jusqu'à ce que les bocaux soient recouverts. Portez à ébullition.

Dès que l'eau arrive à ébullition (100°C) comptez 1heure de cuisson (en maintenant l'ébullition). Si le niveau d'eau baisse, rajoutez un peu d'eau bouillante pour maintenir la température et gardez les pots sous le niveau de l'eau.

Laissez refroidir complètement l'eau avant de sortir les bocaux de la cocotte

(Vous pouvez utiliser des tomates non pelées, dans ce cas il faudra les piquer avec une fourchette avant de les mettre dans les bocaux)