**Confiture de tomates vertes**

**Ingrédients**

3 kg de tomates vertes

1,900 kg de sucre cristallisé

2 citrons

**Préparation**

Laver les tomates. et les épépiner.

Couper les tomates en tranches fines.

Déposer les tomates dans une marmite avec le sucre. Ajouter le zeste râpé des citrons et leur jus. Mélanger et laisser jusqu’au lendemain.

Laver et ébouillanter les pots avec les couvercles pendant 5 min puis les retourner sur un linge propre et les laisser sécher.

Le lendemain porter les tomates vertes à ébullition et laisser cuire 30 min feu vif. Arrêter la cuisson et laisser complètement refroidir. Reprendre la cuisson et à ébullition baisser le feu et cuire encore 50 min environ en remuant régulièrement. Les tomates doivent avoir un aspect translucide. Remplir les pots, visser le couvercle et les retourner. Laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement.

Source :Cuisine gourmande de Cartmencita