

Confiture de tomates vertes

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients:

- 500 g de tomates vertes
- 250 g de sucre gélifiant
- 1/2 jus de citron
- zeste 1/2 citron
- 10 g de sucre vanillé Cook'in®

Préparation :

Éplucher les tomates et couper en 8.

Verser les sucres dans le bol du Cook'in®, ajouter le jus de citron et le jus des tomates pressées à la main une fois épluchées. Régler sur 10 min/120°C/vit 3.

Ajouter les tomates concassées et régler sur 35 min/120°C/vit 2.

Pendant ce temps, stériliser 2 bocaux.




Verser la confiture dans les pots.

Visser le couvercle et retourner le temps du refroidissement complet.

Recette pour votre

Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucres, jus de citron, jus de tomates	10 min	120°C	3	
	Tomates concassées	35 min	120°C	2	

Ma touche perso :