



Crédit photo : Freepik - Recette : Sovéol

Confiture de tomate verte aux zestes d'agrumes



Confiture de tomate verte aux zestes d'agrumes

6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

-
- 1 kg de tomates green zebra
 - 800 g de sucre
 - 1 zeste de citron
 - 1 zeste d'orange
-

1 Dans un récipient, coupez les tomates en petits morceaux, puis ajoutez le sucre et les zestes de citron et d'orange

2 Laissez mariner toute une nuit

3 Versez le mélange dans une casserole et faites cuire 20 min à feu doux

4 Versez la confiture dans les bocaux préalablement stérilisés et retournez-les le temps qu'ils refroidissent

Le conseil du Chef

Conservez vos bocaux de confiture au sec, à température ambiante. Servez la confiture en chutney avec du pain au sarrasin et du fromage fermier