

Confiture de tomates vertes bien caramélisée!

La suite de mes recettes à base de tomates vertes. Cette fois-ci une recette plus simple et sans pertes (graines et peau) en comparaison avec la dernière recette celle de la [confiture de tomates vertes à l'écorce d'orange](#).



Ingrédients

- 1 kg de tomates vertes entières non traitées
- 400 à 500 g de sucre de canne (blond ou roux)

Coupez les tomates en quatre sans les éplucher et sans les égrainer. Déposez-les dans une grande casserole et ajoutez de l'eau jusqu'à un demi centimètre sous le niveau des tomates. Posez un couvercle sur la casserole et amenez lentement à ébullition. Retirez le couvercle et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau. Mixez. Ajoutez le sucre (400 à 500 g de sucre de canne pour 1 kg de chair de tomates). Mélangez puis laissez cuire le temps que le sucre fonde. Laissez ensuite refroidir à découvert puis laissez reposer 12 à 24 heures. Amenez lentement à ébullition et cuire le temps que le liquide se soit bien évaporé et que la confiture se soit bien épaissie et caramélisée (au moins 30 minutes). Il est essentiel de mélanger très régulièrement.

Versez la confiture bouillonnante dans chacun des 2 pots, bocaux ou confituriers de 375 ml préalablement stérilisés (lire l'article intitulé : [Mes méthodes de stérilisation et de conservation des confitures](#)). Refermez les contenants avec des couvercles préalablement stérilisés.

Mes suggestions

- [Confiture de tomates vertes à l'écorce d'orange](#)



- Cette confiture est relativement amère. Je préfère quand même ne mettre que 400 g de sucre par kg de chair de tomates.

- Idées recettes à base de tomates vertes : [Que faire avec les tomates vertes de mon panier?](#)