

Confiture de tomates

www.jemangedoncjevis.be



pour 5 ou 6 pots

- Environ 2kg de tomates pour en retirer 1kg de chair

- 350g de sucre de canne

- 1 citron bio (jus et zestes)

- 1 cuillère à soupe de vanille liquide (sauf si chutney)

- 4g d'agar agar

- ajouter sel et piment pour obtenir un chutney (facultatif voir plus haut).

Peler les tomates et les couper en 4, prélever la chair et filtrer le jus, le gel et les pépins dans un chinois pour obtenir un jus de tomates à boire. Peser la chair dans le bol du Thermomix pour en obtenir 1 kg.

Ajouter le sucre, le jus et les zestes du citron, la vanille et programmer **35min/95/vit2 sans le gobelet**.

Pour le chutney (facultatif, voir ci dessus) ne pas ajouter de vanille mais bien 1/2 càc de sel et du piment (à discrétion) préalablement mixé.

Stériliser 6 bocaux à confiture.

A la sonnerie, ajouter la poudre d'agar agar et mélanger **30sec/vit3**. Remplir les pots, les fermer et les retourner. Après 20 minutes, les reposer à l'endroit et laisser refroidir avant de conserver au frigo.

Bon appétit! C'est un délice.

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix. Il faudra cuire à la casserole en remuant régulièrement pendant 35 minutes.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!