

Recette bio : confiture de tomate verte

Pourquoi une confiture de tomate verte ? A la fin de saison des tomates, on n'est un peu triste de voir les dernières tomates vertes sur nos plants, peu de chance qu'elles virent au rouge avec le soleil qui décline et le temps qui se rafraichit. On ne va pas les laisser perdre et une bonne idée, les transformer en confiture de tomate verte !

Confiture de tomate verte

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 3 pots de confiture de tomate verte

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2,3kg de tomates vertes
- 3 oranges bio
- 800g de sucre de canne blond
- 8g d'[agar agar](#)

1. Ébouillantez les tomates pendant 3 minutes et laissez-les refroidir.
2. Pelez-les, coupez la partie blanche au milieu, et retirez les pépins.
3. Coupez-les en petits dés.
4. Zestez les 3 oranges bio, et prélevez le jus des 3 oranges.
5. Dans un grand saladier, déposez vos dés de tomates vertes, ajoutez les zestes des 3 oranges bio et le jus, remuez. Ajoutez le sucre de canne, le [agar agar](#) et re mélangez.
6. Laissez bien macérer une nuit dans le frigidaire.
7. Le lendemain, filtrez la préparation (la tomate verte a rendu beaucoup d'eau). Gardez le jus on l'utilisera plus tard.
8. Mettez les tomates vertes dans une casserole et ajoutez une partie du jus pour que les dés de tomates vertes baignent dans leur jus mais ne soient pas complètement couverts.
9. Faites chauffer les tomates vertes à feu doux en remuant de temps en temps.
10. Pendant ce temps ébouillantez vos pots de confiture et laissez les sécher à l'air libre.
11. Quand la préparation épaissie vous pouvez la mettre en pot, fermez bien le pot de confiture et retournez le pot. Laissez le refroidir.

Le conseil de Karen

Vous pouvez récupérer le jus mis de côté pour faire une gelée parfum orange / tomate verte. Faites bouillir 30 secondes ce jus et mettez le en pot. Le [agar agar](#) va faire figer la gelée orange / tomate verte quand elle va refroidir.

Une autre recette de [confiture de tomates vertes](#) moins classique au sucre complet
Retrouvez [la liste des fruits et légumes d'octobre](#)