

Recette bio : confiture de tomates vertes

Essayez cette confiture de tomates vertes version sucre complet et sucre de canne, nettement moins sucrée que la confiture de tomates classique, elle est néanmoins très bonne ! Faites vous plaisir sans culpabilité (ou presque).

Confiture de tomates vertes

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette végétalienne



Voir une autre [recette de la confiture de tomate verte à l'orange](#)

Pour 2 pots

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- 1,3kg de tomates vertes
- 2 citrons bio
- 200g de sucre de canne complet
- 100g de sirop d'agave
- 1 cuillère à café d'agar agar

1. Lavez les tomates, les coupez en 6 et retirez les pépins.
2. Zestez les deux citrons bio et pressez-en le jus.
3. Mettez les morceaux de tomates vertes dans une casserole, avec le jus de citron, le sucre de canne complet, les zestes de citrons et le sirop d'agave.

4. Faites chauffer doucement pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
5. Ajoutez l'agar agar en pluie et mélangez de nouveau.
6. Laissez encore cuire tranquillement 20 minutes en remuant de temps en temps.
7. Pendant ce temps ébouillantez vos pots de confiture ainsi que leur couvercle et laissez les sécher à l'air libre.
8. Si vous aimez les morceaux vous pouvez mettre en pot de suite, sinon vous pouvez mixer (c'est l'option que j'ai choisi).
9. Mettez en pot, fermez bien le pot et laissez refroidir.

Le conseil de Karen

Cette confiture étant moins sucrée que traditionnellement elle se garde moins longtemps et de préférence au frigo.

Voir la [recette de la confiture de tomate verte classique à l'orange](#)