



jardins du nord



Confiture de tomate : du potager à l'assiette



Ingrédients

- Des tomates
- Du sucre
- Du rhum

Réalisation

- Peser les tomates
- Les couper en morceaux et les travailler au passe-tomates
- Mettre la pulpe obtenue dans une bassine à confiture avec le sucre => 300 grammes de sucre pour 500 grammes de fruits (pesés au départ)
- Cuire 2 heures
- Parfumer au rhum à raison d'1/2 verre de rhum (soit 2cl) pour 500 grammes de tomates
- Cuire une heure encore

Mettre en bocal Bonne dégustation !



Bonne dégustation

Fiche : 🌸 2020 JDN jardins du nord (Ancienne fiche de Mykeline)

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=34&t=2354>

Photos : Mykeline