

CONFITURE AUX TOMATES VERTE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 1kg Tomates verte
- 700g Sucre cristallisé
- 4g Agar Agar
- 2 Citron jaune

Préparation:

- Laver et couper en morceaux 1kg de tomates vertes. Les placer dans le bol. Ajouter 700g de sucre cristallisé, le jus de deux citons jaune et 4g d'Agar agar Cuire 50 minutes / 100° / Vitesse 2
- Stériliser les deux pots dans de l'eau bouillante.
- Mixer 5 sec/ vitesse 7 puis verser dans les deux pots. Les fermer et les retourner pour que le vide puisse se faire