

Faire une confiture de tomates vertes

Cette activité s'adresse à tous les cycles.

À l'arrivée de l'automne, il reste des tomates qui n'ont pas eu le temps de mûrir sur pied. Cueillez-les et faites-en une délicieuse confiture.

Matériel :

- une grande casserole ou une bassine à confiture
- un couteau
- des pots à confiture
- une cuillère en bois
- un saladier ou une terrine
- une écumoire

Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes
- 800 g de sucre
- 1 citron non traité



Réalisation :

Étape 1

Lavez et essuyez les tomates vertes et le citron, puis détaillez-les en fines tranches.

Étape 2

Disposez les tomates et le citron dans une terrine en alternant les couches, puis saupoudrez-les de sucre entre chaque couche.

Étape 3

Laissez macérer 24 heures, le temps que les fruits rendent du jus.

Étape 4

Le lendemain, versez le tout dans une bassine à confiture, portez à ébullition lentement, puis laissez cuire 2 heures en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 5

Écumez, vérifiez que la préparation ait bien la consistance d'une confiture, puis versez-la dans les pots.

Étape 6

Fermez les pots avec le traditionnel papier à confiture ou plus simplement vissez le couvercle et retournez le pot pour le laisser refroidir.

Dégustez sur une tranche de pain au petit-déjeuner ou à l'heure du goûter.