




Confiture de tomates

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de tomates (mûres)
1 oignon (pelé et émincé)
100 grammes de sucre brun
100 grammes de sucre
60 ml de vinaigre de cidre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** **Mondez les tomates (voir p. 37) et émincez-les. Versez-les dans un poêlon avec le reste des ingrédients. Portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu très doux pour faire épaisir le mélange. Remuez régulièrement à la cuillère en bois ou à la spatule. En fonction de la teneur en eau des tomates, cela peut prendre 60 à 90 minutes.**
- 2.** **Ensuite, versez ce mélange dans des pots à confiture stérilisés et fermez-les avec un couvercle. Retournez-les et laissez refroidir.**
- 3.** **Ensuite, conservez-les au réfrigérateur pendant au moins une semaine avant de les ouvrir.**