

Confiture de tomates vertes

Pour 2 kg de tomates vertes, prévoir 1,600 kg de sucre et 1 citron.

Laver les tomates, les couper en tranches fines, les mettre dans la bassine à confitures avec le sucre. Faire partir la cuisson doucement, écumer si besoin est, laisser cuire doucement pendant 2 h 30. En fin de cuisson, ajouter le zeste entier d'un citron râpé. Ecumer et mettre en pots.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.