



Confiture de tomates



LES INGREDIENTS :

- Des tomates
- Du sucre
- Du rhum

LA REALISATION :

- 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/500 grammes de fruits (pesés au départ)
- Cuire 2 heures
- Parfumer au rhum à raison d'1/2 verre de rhum (soit 2cl) /500 grammes de tomates
- Cuire une heure encore

- Mettre en bocaux

Bonne dégustation !

➡ Une fiche de [Mykeline](#), membre JDN

➡ [Pour en parler](#) sur le forum JDN