 **Confiture de tomates vertes**

**Ingrédients : 2,5kg**Tomates vertes**, 1kg**Sucre en poudre**, 2**Citrons**, 1**Bâton de cannelle

**Étapes de préparation :** Lavez vos tomates. Faites une incision en croix sur la peau de chacune de vos tomates. Plongez-les quelques secondes dans une cocotte remplie d’eau bouillante. Rafraîchissez-les immédiatement. Pelez-les. Coupez-les en quartiers et ôtez les graines. Taillez la chair en morceaux.

Dans un saladier, mélangez les tomates avec le sucre, le jus de vos citrons et le bâton de cannelle. Filmez et entreposez au moins 12 h au réfrigérateur.

Faites chauffer votre mélange tomates/sucre. Lorsque le sucre est totalement dissout, faites cuire à feu vif pendant 15 minutes en mélangeant régulièrement. Ecumez.

Baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 25 minutes. Faites le test de l’assiette pour vérifier la consistance de votre confiture. Récupérez le bâton de cannelle.

Versez votre confiture dans des pots stérilisés.

Vous pouvez ajouter une gousse de vanille lors de la préparation de votre confiture de tomates vertes.