



CONFITURE DE TOMATE, THYM ET CITRON

INGRÉDIENTS

1,5 kg de tomates
1 kg de Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say
4 branches de thym
1 citron jaune

PRÉPARATION

Eplucher les tomates, les couper en 4, les épépiner et tailler la chair en cubes.

Effeuille le thym, le hacher puis zester le citron.

Dans une casserole, mélanger les dés de tomates, le thym et le Gros Cristaux de Sucre de Béghin Say.

Laisser macérer au minimum 4 heures dans un grand saladier ou une casserole en inox.

Cuire pendant environ 30 minutes. Hors du feu, ajouter les zestes de citron.

Verser immédiatement dans les pots, et laisser reposer tête en bas pendant 3 minutes.

Les retourner et laisser refroidir avant de servir.

ASTUCE DU CHEF

Cette confiture se marie très bien avec des viandes blanches ou des poissons. Elle peut aussi accompagner des fraises fraîches.