

TOMATES VERTES ET POTIMARRON

Ingrédients :

900 g de tomates vertes, soit 550 g net

600 g de potimarron, soit 500 g net

900 g de sucre cristallisé

Jus de 3 petits citrons

Cueillir à l'automne les dernières tomates de votre jardin. Choisir les plus belles et les plus vertes. Les rincer à l'eau fraîche et les essuyer dans un linge. Les couper en quartiers et les vider de leur jus, de leurs pépins ainsi que de la partie blanche du cœur. Fendre le potimarron, le couper en quartier et en retirer les graines. Éplucher les quartiers obtenus et couper la chair en petits dés.

Dans une terrine, mélanger les quartiers de tomates, les dés de potimarron, le sucre, le jus des citrons. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et laisser macérer pendant une nuit.

Le lendemain, verser cette préparation dans une bassine à confiture. Porter à ébullition, écumer et maintenir la cuisson à feu doux pendant dix minutes en remuant de temps en temps. Verser à nouveau dans une terrine. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et réserver au frais encore une nuit. Le troisième jour, porter cette cuisson à ébullition dans la bassine à confiture, écumer et poursuivre la cuisson à feu vif pendant dix minutes environ en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les quartiers de tomates et les dés de potimarron deviennent translucides. Ecumer encore s'il y a lieu, redonner un bouillon et vérifier la nappe. Mettre aussitôt votre confiture en pots et couvrir.