



Les Jardiniers du Val d'Authion

CONFITURE DE TOMATES A PEINE MURES ET COINGS.

Ingrédients :

Pour 1 kg de sucre

2/3 kg de tomates

1/3 kg de coings

Préparation :

Couper les tomates et les coings en petits morceaux,

ajouter le sucre et laisser macérer pendant au moins 5h.

Faire cuire l'ensemble jusqu'à ce que la confiture soit prise.

Vous pouvez essayer le test de l'assiette froide.

Verser un peu de confiture sur une assiette très froide,

si elle ne coule pas c'est que la confiture est prise.