

CONFITURE ACIDE



Préparation : 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** lame 4mm

Ingrédients : 2

- 350 g rhubarbe - 10 g cannelle - 150 g tomate verte - 350 g de sucre à confiture

1. Epluchez la rhubarbe.
2. Emincez au coupe-légumes avec la lame de 4 mm la rhubarbe et les tomates vertes.
3. Dans un saladier laissez macérer les fruits au moins 2 h avec la cannelle et le sucre.
4. Laissez cuire le tout dans leur jus : portez à ébullition pendant 20 minutes puis laissez cuire à feu moyen pendant 20 autres minutes. Quand la confiture est encore chaude, mettez-la en pots. Fermez-les puis retournez-les. Une fois la confiture refroidie, retournez les pots.