**CONFITURE DE TOMATES**

|  |  |
| --- | --- |
| Préparation : 15 minutes, Cuisson : 40 minutes, Repos : 30 minutes  **INGRÉDIENTS** pour 1 pot de 400 g   * 400 g [tomates](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/tomates) mûre (type Roma, allongées, celles pour la sauce) * 200 g sucre à confiture * 1 càc herbes de Provence ou origan ou deux branches de thym frais ou romarin * 1 càc [ail](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/ail) coupé en dés (facultatif) * 1 petit piment oiseau ou du poivre noir * 1 pincée fleur de sel | **Confiture à la tomate.jpg** |

**Instructions**

1. Laver et couper les tomates puis les couper en quartiers puis en dés. Les mettre dans un large sauteuse ou bassine avec le sucre. Laisser reposer 30 minutes (étape non obligatoire mais intéressant car une partie de l'eau va déjà ressortir.
2. Ajouter les herbes, l'ail, le piment et le sel, mélanger et faire mijoter le tout à feu très doux pendant 40 minutes. L'eau des tomates doit s'évaporer en partie et le tout doit avoir l'aspect d'une compote (avec encore un peu de liquide). Faire le test avec un thermomètre 106°C ou en mettant une petit assiette dans le congélateur puis en y versant une goutte de confiture qui ne doit plus couler. Attention à ne pas trop cuire (mieux vaut laisser légèrement plus liquide que trop dense puisque elle va encore se raffermir en refroidissant).
3. Si on n'a pas utilisé de piment, c'est à ce moment qu'on peut ajouter le poivre.
4. Verser la confiture bouillante dans un pot en verre de 400 g stérilisé (au four à 130°C pendant 15 minutes ou dans de l'eau bouillante). Recouvrir avec couvercle et renverser pour faire le vide. Laisser refroidir pour conserver dans un endroit sec.Une fois ouverte, conserver la confiture au frais une semaine dix jours.

**Conservation** : cette confiture se conserve un ou deux mois dans un endroit sec et frais. une fois ouverte, je vous conseille de la garder au frais, couverte, dix jours maximum

**Variantes autour cette confiture** : vous pouvez omettre l’ail et le remplacer par un demi petit oignon rouge, ajouter le jus d’un demi citron jaune. Pour une version « sucrée » mettre une gousse de vanille, de la cannelle ou de la cardamome.

Vous pouvez servir cette confiture avec :

du fromage notamment de brebis, du chèvre un peu affiné ou frais ou bien à pâte cuite comme un comté ou un Beaufort ou bien avec des écailles de parmesan

un rôti notamment de porc mais aussi le poulet ira très bien

Vous pouvez badigeonner en fin de cuisson un rôti avec pour caraméliser le tout

dans un risotto au fromage en dernière petite touche sur le dessus ou sur des tartines toujours avec du fromage frais par exemple.

En version plus sucrée, vous pouvez simplement l’utiliser dans une tarte comme cette [tarte à la confiture](https://www.undejeunerdesoleil.com/2017/09/tarte-confiture-crostata.html)ou bien dans une tarte avec de la ricotta en vous inspirant de cette[tarte romaine ricotta et griottes](https://www.undejeunerdesoleil.com/2011/09/crostata-ricotta-e-visciole-tarte-la.html).