Exploration gourmande à Epi’soleil : la confiture de tomates vertes, un délice méconnu



ALIMENTATION LIEN SOCIAL

27/11/2023

Au cœur de l’épicerie solidaire itinérante à Bogny-sur-Meuse et Monthermé, notre équipe locale a récemment fait une découverte culinaire surprenante : **la confiture de tomates vertes**. Dépassant le simple acte d'achat de légumes, le mardi 7 novembre, ces passionnés ont eu l'occasion d'expérimenter et de concocter cette délicieuse confiture.

Florent, notre maraîcher bio, a fourni des tomates vertes bien particulières, non pas les naturellement mûres, mais celles qui sont encore vertes. Sous les conseils avisés de Sandrine, l'utilisation du sucre roux a été privilégiée pour cette aventure gustative.

Un soupçon de citron, une touche de patience pour remuer délicatement... **Christian s'est investi avec ardeur**, ce qui a contribué au succès exceptionnel de cette confiture. Chaque participant a été conquis par cette expérience culinaire et est **reparti avec son propre pot de confiture.**

Curieux de tenter l'aventure gustative à votre tour ? Voici la recette de ce délice :

Ingrédients :

- 1 kg de tomates vertes (non mûres)
- 800 g de sucre roux
- Jus d'1 citron (vous pouvez faire macérer les fruits dans le sucre la veille)

Instructions :

Cuire à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient tendres.
Vous pouvez choisir de conserver les morceaux ou de les mixer selon votre préférence.
Mettre la préparation dans des pots très chauds.

À vos tartines pour une dégustation unique et savoureuse !

https://marneardennes.secours-catholique.org/notre-actualite/exploration-gourmande-episoleil-la-confiture-de-tomates-vertes-un-delice-meconnu