

Confiture de tomates et pain grillé

INGRÉDIENTS

- 1 k de tomates fraîches
- 500g de sucre
- Le jus d'un citron
- Pain au goût (miche, fesse, baguette...) tranché
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Copeaux de gouda fumé pour servir

ÉTAPES

Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les tomates 10 secondes. À l'aide d'un couteau, retirer la peau, les couper en deux et les épépiner. (Vous pouvez garder les pépins et la chair retirée et les emballez dans un coton fromage lors de la cuisson de la confiture)

Mettre les tomates et le sucre dans un bol et laisser reposer toute une nuit. Le lendemain, cuire la confiture 20 à 25 min à feu doux et en écumant souvent.

Huiler les tranches de pain et les faire griller sur le barbecue, y déposer la confiture et quelques flocons de sel. Garnir de copeaux de gouda fumé.

Variantes :

aux tomates jaunes, ajouter des poivrons, des épices, clou de girofle, cannelle, graine de genévrier. Se mange nature, se mélange à une vinaigrette pour les laitues amères et accompagne les tartelettes, les croutons au fromage de chèvre etc...

