

Confit de tomates jaunes



Accompagnement **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Un délice avec du fromage de chèvre frais !

Recette proposée par : Blog [Le blog d'Yvette C-D.](#)

Ingrédients

- 500 g de tomates jaunes - pas trop mûres
- 500 g de sucre - cristallisé
- 1 citron - lavé et coupé en fines tranches
- 4 clous de girofle

Préparation

- 1 Coupez grossièrement les tomates et mettez-les dans une casserole. Ajoutez le citron, le sucre, les clous de girofle et 5 cl d'eau.
- 2 Portez lentement à ébullition et faites cuire 10 minutes. Augmentez ensuite la température et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- 3 Versez dans des pots stérilisés.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

