

Confiture fraise-tomate – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 15 minutes

-

1 sac de fraise congelé (600gr)

250 gr (1 tasse) de sucre Confi-minute

2 tomates mondées, épépinée et coupé en petits cube

Dans une marmite, chauffer les fraises et le sucre. Porter à ébullition.

Écumer et cuire doucement 10 minutes.

Hors feu, ajouter les morceaux de tomates. Mélanger délicatement (pour attendrir la tomate sans la cuire, sans la casser).

Servir tiède avec crème glacée, yogourt, une rôtie beurrée...ou empoter pour conserver plus longtemps.