



Elvea, L'Italie chez vous

CONFITURE DE TOMATES VEGAN & SANS GLUTEN



Ingrédients pour Personnes

0,50	Elvea Passata Bio
1 kg de	de tomates mûres
100 g de	de cassonade
2 cuillères à soupe de	de vinaigre de cidre de pomme
1 cuillère à soupe de	gingembre frais
0,25 cuillères à café de	cannelle
0,12 cuillères à café de	clou de girofle moulu
1 cuillère à café de	sel
0,50 cuillères à café de	poivre de Cayenne en poudre

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans une casserole.

Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois.

Portez à ébullition en continuant de travailler le tout pour éviter que les ingrédients n'attachent.

Baissez le feu et laissez épaissir à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.

Versez la préparation dans des bocaux de conserve.

Bon appétit !

La confiture se conserve jusqu'à 10 jours au réfrigérateur.

