



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.

