



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## JUS DE TOMATES FAIT MAISON

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 6 kg de tomates
- ✓ 4 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 2 cuillères à soupe de sel

• PREPARATION •

1. Retirer les queues et laver les tomates dans de l'eau froide.
2. Les couper et les écraser ou les mettre dans votre centrifugeuse.
3. Ajouter le sel et le sucre et faire cuire.
4. Remuer fréquemment pour empêcher de brûler et quand cela arrive à ébullition, laisser cuire encore pendant 10 minutes en remuant constamment.
5. Verser le jus de tomate chaud et cuit dans des bouteilles en verre stérilisées et les fermer hermétiquement.
6. Quand elles ont refroidi, stocké les bouteilles dans un endroit frais.

