Confiture de tomate, piment et orange



Ingrédients

500 g

- 2 oranges
- 4 tomates
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 citron
- Sucre gélifiant (poids égal au poids du reste du mélange)
- 1 dl de jus d'orange et de tomate

Méthode de préparation

Éplucher l'orange et la découper en quartiers, couper les tomates en morceaux, ajouter le jus d'orange et de tomate, et la purée de piment rouge et faire cuire tout doucement à couvert. Ajouter le zeste et jus de citron. Réduire ce mélange en purée et ajouter le sucre gélifiant. Faire cuire le tout encore un peu jusqu'à l'épaisseur désirée.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000