

TOMATES CONFITES

- Tomates allongées ou/et cerise
- Gousses d'ail
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- 1 c. à s. de sucre
- Poivre du moulin
- Herbes de Provence

Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux, enlever le germe et recouper en petits morceaux. Couper les tomates en quartier et les épépiner. Couper les tomates cerise en deux.

Disposer les tomates en rangs serrés sur une plaque de cuisson graissée à l'huile d'olive. Graisser également les tomates au pinceau; saupoudrer de fleur de sel, de la cuillère de sucre et d'herbes de Provence. Disposer l'ail au milieu des tomates.

Mettre au four à 110°C pendant environ 2h30. Les tomates ne doivent pas être complètement sèches. Sortir du four et laisser refroidir.

Mettre les tomates avec l'ail dans des bocaux. Ajouter de l'huile d'olive jusqu'à recouvrir l'ensemble des tomates.

Vous pouvez conserver vos tomates à l'abri de la lumière et au frais plusieurs semaines. L'huile d'olive parfumée pourra être réutilisée pour vos futures salades.

