



Tomates Confites

Ingrédients pour un bocal de 1,5 litre.

- 3kg d'olivettes ou de tomates Roma
- 1 litre d'huile d'olive extra
- Sucre en poudre
- Fleur de sel
- Toutes les bonnes herbes du sud
- 1 tête d'ail

Couper les tomates en deux et enlever les pépins.

Les poser sur la lèchefrite du four.

Ajouter des têtes d'ails dans leur peau.

Verser généreusement de l'huile d'olive bien fruitée sur les tomates.

Saupoudrer d'un peu de sucre cristallisé entre les tomates, de la fleur de sel aussi et mettre toutes les herbes du sud que l'on aime (basilic, estragon, thym, romarin...)

Mettre au four à 80° deux heures d'un côté deux de l'autre... La maison embaume.....

Ensuite mettre les tomates une par une dans un bocal avec les têtes d'ail et des herbes

Ajouter dessus toute l'huile cuite qui a une saveur extra !!

S'il en manque (il en manque toujours) rajouter de l'huile d'olive jusqu'à recouvrir toutes les tomates, fermer le bocal et oublier le au moins 3 semaines...

Ensuite vous pouvez les mettre sur des tartines de pain grillé et aillées de l'ail cuit, en apéro avec des copeaux de parmesan. A utiliser aussi dans les cakes salés et toutes les recettes italiennes....

Bon appétit 😊