

# FONDUE DE TOMATE

## RECETTE POUR 300 g. ENVIRON

### ÉLÉMENTS DE BASE

- Grosses tomates bien mûres 8 pièces
- Sucre P.M.
- Huile d'olive 5 cl.
- Sel P.M.



### PROGRESSION

#### 1. Préparation de la fondue de tomate

Monder, les tomates. Les tailler en deux, les épépiner.

Les déposer dans un cul-de-poule. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le sucre.

Bien mélanger, et laisser mûrir 15 minutes environ.

Chauffer une grande cocotte. Y verser les tomates ainsi que leur jus résiduel en les étalant de façon à ce qu'elles tapissent le fond sans trop se chevaucher.

Faire suer pendant 2 minutes à feu moyen.

Couvrir d'un papier sulfurisé. Enfourner à 160°C pour 1 heure jusqu'à ce que les tomates soient bien cuites et sans eau de végétation.

Débarrasser. Réserver au frais.

### Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---