TOMATES CONFITES

RECETTE POUR 1 KG

ÉLÉMENTS DE BASE

- Tomates olivettes 1 kg.
- Brins de thym 5 Br.
- Ail 8 gousses
- Sucre (en hiver) P.M.
- Huile d'olive 5 cl.
- Sel P.M.

PROGRESSION

Monder, couper les tomates en deux pétales, les épépiner.
Les déposer dans un saladier. Ajouter 5cl d'huile d'olive, saler et poivrer. Sucrer éventuellement. Mélanger délicatement.
Tapisser une plaque de papier sulfurisé. Étaler les pétales de tomate en veillant à ce qu'elles soient bien distantes les unes des autres.
Claquer les gousses d'ail avec la paume de la main sans les écraser complètement. Les parsemer sur les tomates. Parsemer également les branches de thym.
Enfourner à 90°C pendant 2 à 2h30 heures.
Les huiler légèrement si cela est nécessaire. Retourner chaque pétale à mi-cuisson.
Retirer au fur et à mesure les tomates qui sont confites.
Laisser refroidir.
Les ranger dans une boîte plastique ou dans un bocal.
Les recouvrir d'huile d'olive.
Réserver au frais.

Notes :