



Autre

Tomates séchées au soleil

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes tomates cerise
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 100°C. Coupez les tomates en deux et disposez-les avec le côté ouvert vers le dessus sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Aspergez d'huile d'olive, saupoudrez avec les feuilles de thym et salez. Faites cuire les petites tomates tranquillement pendant environ 3 heures. Laissez-les ensuite refroidir dans le four.

Remplissez un weck avec les tomates séchées au soleil et versez dedans de l'huile d'olive jusqu'à ce que toutes les tomates soient recouvertes d'une couche d'huile d'olive. Vous pouvez ainsi les conserver quelques semaines.

