TOMATES CAMPARI CONFITES

INGRÉDIENTS

- 10 tomates campari tranchées en deux et épépinées
- 1 c-à-thé rase d'herbes salées
- Poivre
- 2 gousses d'ail, dégermées et pressées
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- ½ c-à-thé de zeste d'orange

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL DONT REPOS : 2H15MN

PRÉPARATION

Allumer le four à 250 °F (120 °C).

Dans un bol, réunir les ingrédients sauf le zeste d'orange et mélanger.

Sur une plaque à cuisson doublé d'un papier parchemin, étendre les tomates, le côté coupé en dessous.

Conserver le reste de la marinade et y ajouter le zeste d'orange

Enfourner et laisser confire 1 h 30.

Retirer du four, laisser tiédir 30 min et retirer la peau.

Remettre les tomates dans la marinade et conserver au frigo.

Délicieuses sur des pâtes ou réchauffées au four sur des tortillas avec pesto et fromage de chèvre.