TOMATES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS

- Une dizaine de tomates
- 2 c-à-c de sel fin
- 2 c-à-c de sucre
- un peu de fleur de sel
- une c-à-s de thym
- 2 branches de romarin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON 5H
TEMPS TOTAL : 5H30MN

PRÉPARATION

Laver et couper les tomates en 4 puis les mettre dans une passoire. Ajouter le sel, remuer et laisser dégorger pendant 30mn.

Préchauffer le four à 100°.

Étaler les tomates sur une plaque. Les saupoudrer de sucre et d'un peu de fleur de sel.

Ajouter le thym, le romarin puis mettre au four pendant 2 heures.

Retourner les tomates et poursuivre la cuisson pendant encore 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'elles soient bien ridées. (Ce n'est pas une cure de jouvence !)

Conserver le bocal au frais en ajoutant de l'huile d'olive.

Ces tomates sont excellentes avec des pâtes et du parmesan.