

Tomates confites

Recette à faire quand on a des tomates dans son jardin, ou alors quand on trouve un lot à un prix défiant toute concurrence, à la fin du marché. On peut aussi faire des tomates séchées avec des tomates cocktail ou des tomates cerises, pour utiliser en tapas ou sur des canapés. Ces tomates accompagnent à merveille les pâtes, les pizzas, les omelettes, les légumes sautés, et transforment un simple sandwich en un lunch explosif en saveurs

Ingrédients :

- 1 kg de tomates
- 5 brins de thym
- 3 gousses d'ail
- 6 feuilles de basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Fleur de sel et poivre
- 1 feuille de laurier
- Gousses d'ail pour la mise en bocal
- Tige de Romarin et Origan



Préparation :

Equeuter et hacher finement le basilic.

Eplucher l'ail.

Ecraser les gousses et les hacher très grossièrement en gros morceaux.

Laver les tomates et les couper en deux.

Épépiner les tomates et les saler et les retourner sur une grille pendant 1 heure pour enlever le jus.

Disposer les tomates sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé ou dans un plat dans lequel vous aurez étalé une couche de gros sel afin de caler les tomates.

Espacer les suffisamment pour éviter qu'elles ne se touchent.

Parsemer les demi-tomates avec les morceaux d'ail, le thym et le basilic haché.

Laisser couler un filet d'huile d'olive extra vierge sur toutes les tomates.

Semer du gros sel et poivrer.

Enfourner et laisser cuire pendant 4 à 5 heures dans un four préchauffé à 80°.

(Je profite de la chaleur descendante de mon four à bois après avoir réalisé toutes mes cuissons.)

Les tomates sont prêtes dès qu'elles sont bien séchées.

Retourner les en fin de cuisson si vous constatez que le côté peau est encore trop humide.

Laisser refroidir.

Déposer les tomates dans un bocal avec de l'huile d'olive extra vierge, 1 branche de Romarin, Origan, Persil et quelques gousses d'ail fumées. Conserver au frigo en comptant au moins 3 semaines, le temps que les saveurs se mêlent jusqu'au moment de consommer. On les conserve facilement un an au frigo (mais c'est rare de les tenir aussi longtemps...).