

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tomates confites au four



Niveau



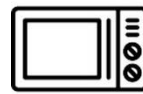
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



1h

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

Chez Panier des champs :

- 1 kg de tomates bien mûres coupées en quartier
- 2 gousses d'ail émincées en fines lamelles

En épicerie :

- 1 poignée de feuilles de basilic frais (hachées grossièrement)
- 1 pincée de sucre brun
- 1 cc de vinaigre balsamique
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de fleur de sel



EN CUISINE !

- Préchauffez le four th 5/6 (170°C)
- Répartissez les quartiers de tomates sur la plaque de cuisson
- Mélangez l'huile d'olive, le sel, le basilic, l'ail, le sucre brun et le vinaigre.
- Nappez généreusement les tomates de la préparation précédente, mettez au four et faites cuire 1 heure.
- Éteignez le four et laissez refroidir sans ouvrir la porte du four.
- Pour les conserver plusieurs mois, mettez les tomates confites dans des bocaux et recouvrez-les d'huile d'olive. Elles ne seront que meilleures.

BON APPÉTIT