

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Conserve de tomates



Niveau



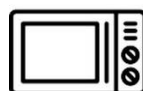
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



40min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 6 bocaux)

Chez Panier des champs :

- 3kg de tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon

En épicerie :

- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

EN CUISINE

- Mettre les tomates coupées en lamelle, le bouquet garni, l'ail et l'oignon émincé dans un faitout.
- Saler, poivrer et faire cuire le tout pendant 15 à 20 min
- Avec une écumoire, sortir les tomates, puis les mettre dans les bocaux. Ajouter un peu de jus ou de l'eau de manière à recouvrir parfaitement les tomates.
- Stériliser les bocaux 20 min à 100°C.
- Laisser refroidir et conserver les bocaux dans un endroit sec et frais.

BON APPÉTIT



