

Tomates confites

250 g de tomates cerises

Huile d'olive douce

Sel, sucre en poudre

Romarin

Couper les tomates en deux.

Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier aluminium.

Les saupoudrer légèrement de sel et de sucre.

Glisser la plaque au four chauffé 110° /120° .

Laisser cuire 1h30 ou plus selon les tomates.

Les toucher pour vérifier la cuisson.

Les mettre en verrine, ajouter de l'huile d'olive et quelques brins de romarin.

Se conserve 15 jours au réfrigérateur.

Se congèle sans problème.