

LES TOMATES CONFITES

Ingrédients

2 kg de tomates mûres bio

100 g de sucre blond de canne

4 cuillères à soupe de thym frais effeuillé

1 cuillère à café de piment d'Espelette en
poudre

huile d'olive vierge

sel

Préparations



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

(Pour un bocal de 500 g)



Stérilisez un bocal fermant hermétiquement en le plongeant dans de l'eau bouillante, puis retournez-le sur un linge propre. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Lavez, équeutez, pelez puis coupez les tomates en deux. Ôtez les pépins, et posez les 1/2 tomates sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, côté peau contre la plaque.

Saupoudrez de sucre, de thym effeuillé et lavé, d'un peu de sel et de piment d'Espelette.

Laissez confire doucement les tomates pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

À la sortie de four, rangez-les en les tassant légèrement dans le bocal et versez de l'huile d'olive jusqu'à 1 cm du bord. Bouchez et réservez au frais au réfrigérateur. Vous pouvez garder ces tomates au frais pendant 1 mois.