



Entrées froides aux légumes
Tomates confites



2h10	10 min	2h	0	431
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Tomate(s)**
5 branche(s) **Thym**
20 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tomates

- 1 Laver les tomates et ôter le pédoncule.
- 2 Couper les tomates en 4 et retirer les pépins.

Étape 2

Cuisson

- 1 Disposer les tomates côté peau sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Parsemer de thym, sel, poivre et d'un filet d'huile d'olive.
- 3 Confire 2 heures dans un four préchauffé à 100°C (Th.3).

Étape 3

Conservation

- 1 Placer les tomates confites dans un bocal et recouvrir d'huile d'olive.
- 2 Conserver au réfrigérateur.