Ornella Hubel

Accompagnements

Tomates cerise confites

45 min	15 min	30 min	0	105
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation des tomates confites

1. Ôter les tomates cerises de la grappe puis les couper en deux.
2. Déposer chaque tomate sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, côté coupé en haut.
3. Assaisonner d'huile d'olive, de sel, de sucre, de poivre et d'herbes de Provence.
4. Enfourner pendant 30 minutes dans un four sur position chaleur tournante à 100°C (Th.3).

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tomates confites

400 g **Tomate(s) cerise**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Herbes de Provence**
1 **Sel**
1 **Poivre**