

# TOMATES CERISE CONFITES à l'huile d'olive, ail et thym

Les tomates cerises confites, un délice qui nous emmène illico au bord de la méditerranée ! Délicieuses pour des pizzas maison, des tartes salées, des quiches, ou dans des belles salades composées, ou encore tout simplement servies en anti-pasti à l'apéritif (avec quelques copeaux de parmesan, c'est divin)... Juste des tomates cerises, de l'ail, du thym, du sucre, du sel, de l'huile d'olive



## Ingrédients : 6 Pers.

1 kg de tomates cerises

3 gousses d'ail

2 branches de thym + 1 branche pour le bocal

2 c. à soupe d'huile d'olive + 1 bouteille d'huile d'olive pour le bocal

2,5 c. à café de sucre blond

2,5 c. à café de sel

## Préparation 10 min

Cuisson 2 h 30 min

1. Préchauffez le four th.4 (120°C). Lavez les tomates, essuyez-les et coupez-les en 2. Puis disposez-les sur la plaque d'un four recouverte de papier sulfurisé (face coupée vers le haut). Arrosez d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de sel, de sucre et de thym. Pelez et dégermez les gousses d'ail. Disposez-les également sur la plaque.
2. Enfourez pendant 2h30. Disposez ensuite les tomates confites dans un bocal avec un peu de thym et recouvrez-les d'huile d'olive. Stockez le bocal au frais.

## Astuces

Vous n'avez pas de tomates cerises ? Pas de panique, vous pouvez tout aussi bien utiliser des tomates "normales" que vous couperez en quartiers. Pour multiplier les saveurs, remplacez le thym par un mélange d'herbes de provence. Et vous pouvez aussi mettre quelques gousses d'ail entières dans votre bocal