##### TOMATES CERISES SECHEES ET CONSERVEES DANS L'HUILE.

****

Ingrédients

- [Tomates cerises](https://chefsimon.com/recettes/tag/tomate%20cerise)

- gousses d'ail

- [huile d'olive](https://chefsimon.com/recettes/tag/huile%20d%27olive)

- fleur de sel

- poivre du moulin

- [herbes de Provence](https://chefsimon.com/recettes/tag/herbes%20de%20Provence) moulues.

**Préparation de la recette**

**1** - Couper les tomates en deux sur plaque recouverte de papier sulfurisé et assaisonner avec sel, poivre et herbes de Provence.

**2** - Placer la plaque au four à 80°C pendant 5 heures (pour une plaque complète comme ici).

**3** - Moduler le temps de séchage en fonction de la quantité. Les tomates ne doivent pas être complètement sèches.

**4** - Elles sont prêtes à être dégustées immédiatement ou conservées dans l'huile d'olive au frais et à l'abri de la lumière quelques semaines.

**Quelques mots sur la recette**

L'huile pourra être réutilisée comme n'importe quelle huile parfumée en y ajoutant des aromates séchés, poivre, [branche de thym](https://chefsimon.com/articles/herbes-epices-le-thym), etc.

La quantité d'huile sera fonction du bocal utilisé. Les tomates doivent être recouvertes.
Durée de conservation : 2 mois.
Les gousses d'ail peuvent être conservées dans l'huile avec les tomates