

TOMATES CONFITES



Préparation 5 minutes

Cuisson 1h30 minutes

Rendement Environ 2 tasses (500 ml)

Particularités     

On peut faire plein de belles choses avec des tomates confites! L'été, servez-les avec des grillades; avec du poisson ou du poulet, c'est tellement bon! Elles peuvent aussi servir de garniture en hamburger, ou sur des pâtes!

INGRÉDIENTS

- 8 tasses (1,1 kg) de tomates cerises
- 1/2 tasse (80 g) d'olives kalamata
- 1 long zeste d'orange, prélevé à l'économe
- 1 tête d'ail, coupée en 2
- 10 branches de thym frais
- 6 branches d'origan frais
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 300°F (150°C) et placer la grille au centre. Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Déposer tous les ingrédients des tomates confites sur la plaque à biscuits et mélanger. Cuire au four 1 h 30 minutes.
3. Retirer les branches d'herbes et le zeste d'orange. Bien presser les demi-têtes d'ail et mélanger avec les tomates.