

# AUTOUR de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Comme il nous restent encore des tomates au jardin, et oui !!!



et comme le froid commence à arriver tout de même, j'ai testé cette recette que j'avais remarqué dans ce livre : Mes condiments, chutney, épices and co... de Marie Leteuré. C'est un ouvrage plein d'astuces pour confectionner soit ces petits pots de douceurs salées ou sucrées ou les 2 à la fois, nos propres épices et autres préparations.

## Ingrédients :

- de belles tomates pas trop grosses
- de l'huile d'olive
- du sucre roux
- de la fleur de sel
- du romarin
- du poivre 5 baies
- du thym
- de l'origan



Laver et sécher correctement les tomates. Les couper en 4 et les poser sur une toile Silpat, la peau sur la toile. A l'aide d'un Spray cuisine, vaporiser les tomates d'huile d'olive. Saupoudrer légèrement de sucre. Saler à la fleur de sel et donner quelques tours de moulin à poivre. Parsemer de thym, de romarin et d'origan.



Enfourner 2 heures th 3/4 ou 100°C. Les tomates ne doivent pas griller trop vite alors surveiller la puissance de votre four.

Laisser refroidir dans le four éteint. Mettre les tomates dans un bocal hermétique avec l'ail coupé en lamelles. Couvrir d'huile d'olive et conserver au réfrigérateur.

Accompagnement idéal de la feta...en salade, sur des brushettas, avec du chèvre chaud ou encore à l'apéritif.

[Http://cachou66.canalblog.com/](http://cachou66.canalblog.com/)