

Tomates confites



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 1h20m

Tomates lentement confites au four avec sel, poivre, sucre et huile d'olive. Parfaites en accompagnement, dans les sandwiches, les salades de pâtes avec mozzarella ou feta.

France

INGRÉDIENTS

- | | | |
|--|------|---------------------------------|
| ☐ tomates | 1 kg | ☐ poivre |
| ☐ huile d'olive | | ☐ sucre |
| ☐ sel | | |

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 150°C.
2. Laver les *tomates*, les essuyer, les couper en deux et les épépiner.
3. Dans un plat huilé avec un peu d'*huile d'olive*, disposer les tomates face coupée contre le plat.
4. Enfourner et laisser cuire *20 minutes*.
5. Retourner les tomates délicatement, saler avec du *sel*, poivrer avec du *poivre*, poudrer légèrement avec du *sucré* et arroser d'un filet d'huile d'olive. Laisser cuire encore *1 heure*.
6. Disposer les tomates sur un plat et les laisser refroidir.

Servir avec d'autres salades, en accompagnement, dans des sandwiches, ou dans des salades de pâtes avec de la mozzarella ou de la feta.

[confit](#)