



## La réalisation de tomates séchées

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La réalisation de tomates séchées est très utile pour accompagner les salades composées l'été. Moi j'en réalise plusieurs bocaux et je les garde quelques mois au réfrigérateur. Cela me permet de garder l'été un peu plus longtemps dans ma maison.

### Ingrédients:

- 1.500 kg de tomates
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- thym frais
- 2 ou 3 feuilles de laurier
- sel fin et poivre du moulin

**Recette pour: 1 bocal**





## Réalisation de la recette:

Laver vos tomates et ôter le pédoncule. Les couper en quatre et vider le cœur à l'aide d'un couteau. On ne gardera que la chair du fruit ou légume.

Je vais faire court : en botanique, la tomate est un fruit car elle contient les graines à l'intérieur du fruit. En cuisine, elle est classée comme un légume. Utilisée dans la composition des menus nutritionnels, elle est plus souvent utilisée cuite que crue.

Revenons à nos légumes ! Disposer vos quartiers de tomates sur une plaque de pâtisserie et sur une feuille de papier de cuisson. Ne pas hésiter à écraser très légèrement la chair pour qu'elles restent bien à plat. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Ajouter les gousses d'ail en chemise dispersées sur la plaque. A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile d'olive. Cuire au four pendant 3 heures à 120 °C.

Une fois vos tomates séchées, éteindre le four et les laisser jusqu'à refroidissement complet du four. Dans un bocal, ajouter de l'huile d'olive et les gousses d'ail qui se trouvent sur la plaque de cuisson. Y mettre une branche de thym et quelques feuilles de laurier frais. Ajouter vos tomates séchées et fermer avec le couvercle. Se garde normalement 1 à 2 mois au réfrigérateur. Très utile pour la composition de salade composée, voire à l'apéritif.

