

Accompagnements

Tomates cerise confites



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

105

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les tomates confites

400 g **Tomate(s) cerise**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**
1 c. à soupe **Herbes de
Provence**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Réalisation des tomates confites

- 1 Ôter les tomates cerises de la grappe puis les couper en deux.
- 2 Déposer chaque tomate sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, côté coupé en haut.
- 3 Assaisonner d'huile d'olive, de sel, de sucre, de poivre et d'herbes de Provence.
- 4 Enfourner pendant 30 minutes dans un four sur position chaleur tournante à 100°C (Th.3).