



Tomates cerises semi-séchées à l'huile d'olive, ail et thym



PRÉPARATION

- Laver les petites tomates et en fonction de leurs tailles les couper en 2
- Disposer les tomates, peau en dessous, dans un plat ou un lèche-frite
- Saupoudrer d'huile, sel, poivre et la moitié du thym
- Enfourner 1h30 à 100°C.
- Ensuite, disposer les tomates, desquelles vous aurez préalablement retiré le thym, dans vos bocaux à stériliser.
- Couvrez vos tomates cerises semi-séchées d'huile, d'ail et du reste du thym.
- Fermer vos bocaux et procéder à la stérilisation : 30 minutes à 100°C

Ingrédients :

- Tomates cerises
- Huile d'olive
- Thym
- Ail
- Sel et poivre

Préparation	15 min
Cuisson au four	90 min
Stérilisation	30 min
Total	2h15

