



## LES RECETTES DE TOMATINE

---

### ITALIENNES NOIRES CONFITES

---

*Préparation : 10 mn*

*Cuisson : Minimum 3 heures*

Prenez un plat plat (style lèche frite), le huiler à l'huile d'olive généreusement.



Y placer les tomates (style italiennes noires) préalablement coupées dans le sens de la longueur la peau contre le plat.



Mettre un filet d'huile d'olive sur les tomates + sel+ poivre (+ herbes aromatiques)



*Association Jardins De Tomates*

Rue Ferdinand ANGLADE 33 370 LANDIRAS  
Email : [contact@jardinsdetomates.fr](mailto:contact@jardinsdetomates.fr)

Mettre au four (de préférence à chaleur tournante) à 150°C environ pendant minimum 3 heures. Placer la lame d'un couteau dans l'ouverture du four pour laisser passer la vapeur d'eau.



Placer les tomates confites en couches dans un saladier ou un bocal. Recouvrir de l'huile de cuisson.



On peut rajouter les herbes aromatiques et autres piments à ce moment-là.



Placer le saladier en bas du frigo.

Stériliser le bocal pendant 30 mn.

A déguster sur un toast de pain grillé à l'apéro, farcir le poulet avec, agrémenter les cakes salés et autres tartes ....

Bon Appétit

*Tomatine*

*Association Jardins De Tomates*

Rue Ferdinand ANGLADE 33 370 LANDIRAS

Email : [contact@jardinsdetomates.fr](mailto:contact@jardinsdetomates.fr)