CARIBOU

Tomates confites à la provençale

Italiennes, en grappes, cerises, cœur de bœuf, etc. Vous pouvez faire cette recette avec toutes les sortes de tomates, même avec les tomates de serre en hiver! En saison, profitez-en pour faire plusieurs pots pourrez utiliser dans tellement de plats : burgers sandwichs, pâtes, pizza ou salade!

Recette et photo par Les Minettes

Portions | environ 2 pots de 500 ml
Mode de cuisson | four
Temps de préparation | 20 minutes
Temps de cuisson | 2 heures 30 minutes

Ingrédients

15 tomates italiennes, lavées et coupées en 2
4 gousses d'ail du Québec, hachées
2 échalotes, émincées
1 tasse (250 ml) huile de canola
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de cidre
½ c. à soupe (7,5 ml) sucre bio
2 c. à thé (10 ml) sel de mer
1 c. à soupe (15 ml) origan séché
Q. s. poivre du moulin
10 branches de thym
2 branches de romarin, coupées en 4
6 branches d'estragon

Préparation

(1) Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

(2) Recouvrir une plaque ou le fond d'une rôtissoire de papier parchemin.

(3) Dans un bol, mélanger délicatement tous les ingrédients, sauf les herbes. Étendre sur la plaque, côté coupé des tomates vers le haut (assurez-vous que les ingrédients recouvrent bien les tomates et ne soient pas tous au fond de la plaque). Recouvrir des herbes.

(4) Mettre au four pendant 2 heures 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des tomates brunisse.

(5) Retirer herbes, échalotes et ail trop noircis.

** Si vous ne dégustez pas les tomates la même journée, mettez-les en pot avec les herbes, le jus de cuisson et couvrez-les d'huile. Vous pourrez les conserver un mois au frigo. Lorsque vous les dégusterez, conservez l'huile, très goûteuse, pour l'ajouter à vos pâtes ou vinaigrettes. Vous pouvez aussi congeler les tomates telles quelles dans un sac de congélation. Il vous suffira de les décongeler au frigo 24 heures avant de les consommer, puis de les réchauffer à la poêle.*

Quelques petites notes...

- Utilisez les herbes que vous avez sous la main : thym, romarin, sarriette, origan, estragon, basilic (ajoutez-le seulement 5 minutes avant la fin de cuisson), sauge, livèche…
- Saviez-vous que les tomates entières se congèlent? Alors, profitez-en lorsque c'est la saison! Les tomates italiennes s'y prêtent très bien. Vous pourrez faire des sauces tomates toute l'année. Voici comment faire : Laver les tomates et retirer le pédoncule. Sans les couper, congeler les tomates sur une plaque, puis les transférer dans un contenant hermétique au congélateur. Avant de les utiliser, mettre au frigo 24 heures. Vous pourrez aisément retirer la peau en tirant dessus. Elles sont prêtes pour la cuisson de votre meilleure sauce tomate.

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/2019/09/tomates-confites-a-la-provencale/