

Tartine aux tomates et à l'ail confit



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

Ingrédients

Tomates confites

2 tasses (500 ml) de tomates cerises, coupées en deux (une quarantaine de tomates)

2 c. à soupe (30 ml) d'huile de caméline

1 c. à thé (5 ml) de thym ou de romarin haché mesuré tassé

Sel au goût

Tartines

1 bulbe d'ail entier

Un filet d'huile de caméline

1 tasse (250 ml) de fromage frais du Québec (voir note)

4 longues tranches de pain de votre boulangerie préférée

1 tasse (250 ml) de tomates cerise fraîches, coupées en 2 ou en 4 selon leur grosseur

Herbes du moment (basilic, aneth, thym, persil) au goût

Fleur de sel

Préparation

Tomates confites

1. Préchauffer le four à 150°C (300°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger les demies tomates cerises avec l'huile, le thym ou le romarin et le sel. Assaisonner et répartir en une couche sur un côté de la plaque de cuisson.
3. Déposer le bulbe d'ail au centre d'un carré de papier d'aluminium, ajouter un filet d'huile et fermer le papier d'aluminium comme un baluchon. Déposer le baluchon sur la plaque avec les tomates.
4. Placer la plaque au four pour 1 heure, ou jusqu'à ce que les tomates aient perdues de leur eau et environ la moitié de leur volume.

Tartines

5. Presser les gousses d'ail confites dans le fromage frais et écraser à la fourchette. (Si la préparation est trop épaisse ou sèche, ajouter un peu de lait ou de crème pour détendre le fromage et obtenir une texture crémeuse et tartinable).
6. Griller le pain et répartir la préparation de fromage à l'ail sur les 4 tranches. Ajouter les tomates confites, les tomates fraîches et les herbes.
7. Finir le montage avec un filet d'huile et de la fleur de sel, et servir aussitôt.

Quelques petites notes:

- Cette tartine peut adopter différentes personnalités selon les fromages choisis. Durant les tests pour le développement de la recette, elle a été préparée successivement avec le Péningouin de la fromagerie Au Gré des champs (vache), la ricotta de La Moutonnière (brebis) et le Monsieur Émile du Ruban Bleu (chèvre). Un délice à chaque fois!
- Ces délicieuses tomates confites entrent aussi dans la composition de la salade de rubans de courgettes. Doublez la recette et vous obtiendrez deux repas en un tournemain.

Lien vers la recette:

https://cariboumag.com/2021/09/tartine-aux-tomates-et-a-lail-confit/?preview_id=24481&preview_nonce=e8c4044b6c&preview=true&thumbnail_id=24482