



Tomates confites et burrata : Le bonheur

RECETTES - ACCOMPAGNEMENTS



NOMBRE DE PORTION : 2 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 3H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses de tomates cerises
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 petite poignée de basilic frais, haché
- 2 tiges de thym
- 4 grosses gousses d'ail, écrasées
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 225 F.
2. Sur une plaque à biscuits, déposer les tomates, le basilic, le thym et les gousses d'ail.
3. Verser 1/3 de tasse d'huile. Brasser pour enrober les tomates, les herbes et les gousses d'ail.
4. Saler et poivrer généreusement.
5. Cuire pendant 3 heures sur la grille du centre.
6. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un pot Mason en recouvrant les tomates d'huile.
7. Accompagner les tomates de burrata et de croûtons maison. Verser un peu de vinaigre balsamique sur les tomates et d'un peu d'huile.