

CONFIT DE TOMATE A LA CORIANDRE

Réalisation 15 min

Cuisson 2 h

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2kg de tomates bien mûres
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 2 pieds de cives
- 2 piments végétarien
- 2 branches de coriandre frais
- 1 càc de sucre de canne
- 1 càs de vinaigre balsamique (facultatif)
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Matériel : four, plaque à four, bol, feuille de cuisson

RÉALISATION

- Laver les tomates, les monder, couper en quatre, épépinées, émincer puis réserver dans un bol
- Sur une plaque à four munie d'une feuille de cuisson, mettre un peu d'huile d'olive, mettre les épices hachées au préalable sur les tomates
- Mélanger le tout, ainsi que le sucre, sel et poivre
- Etaler sur la plaque, égaliser, ajouter un filet d'huile d'olive, un trait de vinaigre balsamique
- Enfourner à 90°C pendant environ 2h
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir
- Remplir les bocaux, recouvrir régulièrement d'huile d'olive, bien fermer
- Conserver au frais, laisser confire, déguster après une semaine

