

Tomates Confites

Par Francine et Pierre Beauchamps

- *dans un moule à tarte, mettre les tomates*
- *saler, poivrer,*
- *ajouter quelques gousses d'Ail, du Romarin ou du Thym*
- *remplir jusqu'à mi hauteur d'huile d'Olive*
- *asperger de vinaigre Balsamique*

Cuisson : 1h 30 four à 160°

- *puis mettre en petits pots*
- *recouvrir du liquide de cuisson*
- *arroser avec parcimonie de vinaigre Balsamique*

Conserver au frigo