

LES TOMATES CONFITES

1. Mettre à bouillir 200gr (ou+) de tomates séchées dans une casserole pendant 8 à 10 minutes. Egoutter
2. Pour la sauce, mettre dans un mixeur un soupçon de thym, une cuillère à café de moutarde, une petite rasade de bonne huile d'olive, une feuille de laurier ainsi que 6 filets d'anchois (ou+). Mixer le tout et réserver
3. peler et couper en dès moyens, 6 gousses d'ail. Réserver.
4. Dans un bocal disposer alternativement une ou deux couches de tomates, quelques dès d'ail, un rien de sauce, un peu d'huile ! Compléter en final jusqu'à rebord de cette bonne huile d'olive.
5. Placer au réfrigérateur et consommer sans restriction pendant 2 à 3 mois.

BON APPETIT

René