Tomates confites maison (à conserver)

Bonjour à tous,

Note :Un(e) lecteur(ice) m'ayant gentiment indiqué que la recette s'était perdue lors du déménagement du blog l'année dernière, je me permet de la re-publier en version mise à jour. J'espère que vous en profiterez

Ces derniers week-end, comme tous les ans, ma cuisine se transforme bien vite en « atelier conserves et confitures ». J'ai plaisir à mettre l'été en bocal et imaginer les futurs plats d'automne/hiver/Printemps que l'on relèvera ce des précieuses saveurs du potager ou du verger.

Dans mes classiques de saison se trouvent les tomates confites. Ce sont des tomate séchées longtemps au four puis mises en conservation dans de l'huile. La préparation permet de disposer de petites « bombes de saveur tomate » qui relèvent extrêmement bien les plats, les salades ou les tartines.. J'en prépare deux versions selon la générosité du potager :

- soit version pétales de tomates confites avec des tomates roma
- soit version tomates cerises confites

Je peux vous assurer qu'une fois qu'on a mis le nez dans ces tomates confites, c'est addictif et on ne peux s'empêcher d'en faire l'été d'après… voire encourager ses pieds de tomate potager pour produire « encore plus » et permettre de faire ses conserves

Je vous donc partage la méthode; si vous aussi cherchez à faire des conserves de tomates qui changent de la sauce.

J’espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Tomates confites maison -
(a conserver)
© Au Fil du Thym

Tomates confites maison

Une recette de tomates confites maison, pour préparer des pétales de tomates confite ou des tomates cerises confites maison. Excellent et incontournable !

Saison de la recette : Juillet – Début Octobre

Pour 2 petits bocaux (de simples bocaux type confiture conviennent très bien) :

- 800 g de tomates roma ((ou 600g de tomates cerises))
- fleur de sel
- herbes aromatiques sèches (thym, basilic, etc)
- poivre
- huile d’olive

Préparation des tomates confites maison

1. Lavez vos tomates.
2. Pour les tomates cerises, coupez les en deux et disposez les sur une plaque à four côté bombé sur vers le bas. [soit coté ouvert vers le haut].
3. Pour les tomates roma, ouvrez en quatre, retirez le pédoncule et grattez les graines. Répartissez sur une plaque à four, côté bombé vers le bas.

4. Parsemez de sucre, sel, poivre.
5. Enfournez pour 2 à 3 heures à 100°C. Vos tomates vont progressivement sécher. .
6. Une fois séchées, récupérez les tomates et retirez le sel excédentaire.

Mise en bocal

1. Lavez vos pots en verre et le couvercle, puis versez de l'eau bouillante dedans (couvercle également). Laissez deux-trois minutes puis videz l'eau. N'essuyez pas l'intérieur du pot, l'eau bouillante l'ayant stérilisée.
2. Disposez les tomates séchées dans des bocaux préalablement ébouillantés, les herbes de votre choix, et recouvrez d'huile d'olive.
3. Fermez soigneusement le pot.

Astuces Conservation :

- Pour les bocaux, pas forcément besoin d'investir dans des pots d'une célèbre marque. N'hésitez pas à conserver des pots à confiture, à miel au cours de l'année, ils peuvent être ré-utilisés une fois bien nettoyés et ébouillantés.
- Ces tomates confites se conservent 1n au frais à l'abri de la lumière dans leur bocal d'huile (placards dans une cave ou garage pas les placards au sein d'une maison).
- Il n'y a pas besoin de stériliser les pots, l'huile agissant comme conservateur.
- Conservez le bocal de tomates u, réfrigérateur une fois ouvert. Elles se conservent 1 mois au frais après ouverture.

Astuces Utilisation :

- Égouttez bien ces tomates cerises confites avant utilisation dans un plat.

- Vous pourrez les utiliser en condiment dans des pâtes ou poêlées de légumes à tonalité provençale. Les tomates confites sont aussi idéales pour « pepser » un cake salé ou une salade.

Accompagnement, Légumes
Française
Tomates confites

Tomates confites maison

Découvrez aussi

Pour utiliser les tomates confites :

- Salade de courgettes en tagliatelles
- Tarte rustique aux courgettes marinées

Tarte rustique courgettes marinées