



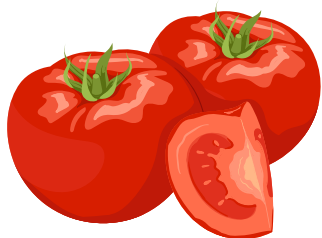
4 pers.



40 min
(+ 3 jours de
séchage
minimum)

TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Ingrédients



Tomates

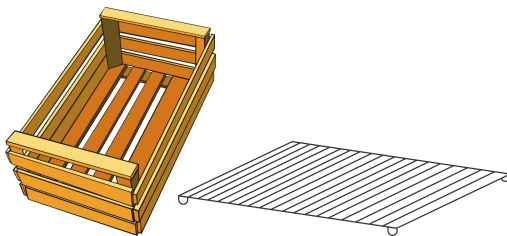


Herbes de Provence ou
épices au choix

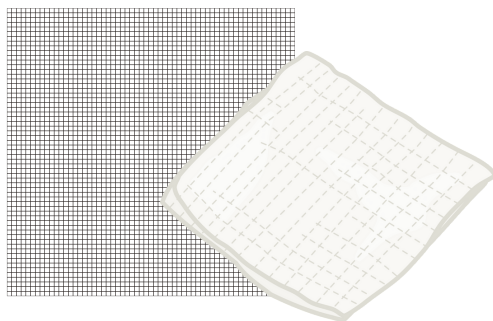


Sel et poivre

Matériel



Une grille (ou autre support
permettant de laisser passer
l'air)



Une moustiquaire (ou autre
tissu fin permettant de laisser
passer l'air)

Préparation



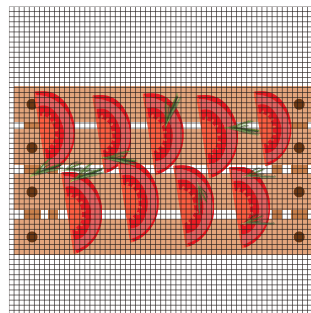
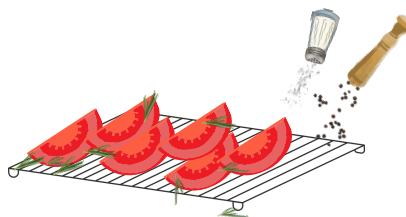
1

Couper les tomates en quartiers.
Enlever la pulpe.



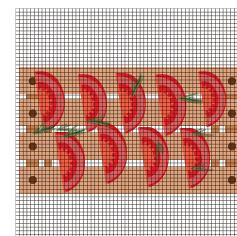
2

Aligner les tomates sur la grille
ou la cagette retournée puis
saupoudrer de sel, poivre,
herbes de Provence, etc.
Recouvrir avec la moustiquaire.



3

Déposer le tout dans un
endroit bien ensoleillé.
3 journées bien chaudes
(30°C minimum) devraient
suffire à assécher les tomates.



4

Surveiller les tomates: quand
elles sont sèches c'est l'heure
de les mettre en bocal dans de
l'huile, ou de les manger!

