

[Base] Tomates poêlés confites à l'huile d'olive



“ J’avais semé puis planté 50 plants de tomates de 13 variétés différentes. Avec ce retard de saison, j’ai eu la chance d’en cueillir plusieurs kilos. Le hic est qu’elles mûrissent presque toutes en même temps. Voici ma recette fétiche de tomates trop mûres, une recette certes longue à préparer mais qui demande très peu d’effort de votre part. Elle demande par contre une petite place sur le feu pendant quelques jours ! Comment les serviriez-vous ? ”

Les Ingrédients :

- Tomates
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Dans une grande poêle antiadhésive préchauffée, jetez les tomates (préalablement coupées en deux ou en quatre dont vous aurez enlevé le trognon) pour les faire saisir. Couvrez. Laissez cuire sur feu modéré le temps que les tomates rendent leur eau de végétation. Comptez environ 10 à 30 minutes de cuisson.

Enlevez le couvercle et faites-les cuire à feu modéré quelques heures. Éteignez le feu.

Une fois refroidies, refaites chauffer les tomates sur feu modéré. Mélangez pour ne pas qu’elles accrochent.

Répétez cette opération tant qu’il y a du jus de tomates dans la poêle. Au fur et à mesure des cuissons, enlevez les peaux les plus coriaces si nécessaire.

Lorsque le jus s’est évaporé, ajoutez un bon filet d’huile d’olive. Mélangez très régulièrement sur feu modéré pendant une trentaine de minutes.

Servez avec... ou utilisez comme base de...

Et Que Dire De Plus ?

→ J’ai consommé ces tomates confites sur des pâtes à l’encre de seiche, du parmesan et du basilic. Un plat très coloré et tout simple!