Tomates séchées

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 kilogrammes de tomates roma
2 décilitres d'huile d'olive
gousse ail
herbes fraîches (thym, laurier, origan, romarin)
sel de mer
poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les tomates en deux dans le sens de la longueur, et disposez-les côte à côte sur 1 ou 2 plaques de cuisson.**
   Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

2. **Placez dans un four préchauffé à 100 °C. Laissez la porte entrouverte (utilisez éventuellement le manche d'une cuillère en bois), et laissez sécher 1 à 2 heures. Veillez à ce que les tomates ne sèchent pas trop ni ne brûlent.**

3. **Laissez les tomates séchées refroidir, puis transférez-les dans deux bocaux en verre avec de l'ail, des herbes, du sel marin et du poivre.**

4. **Recouvrez d'huile d'olive. Fermez les pots.**
   Ces tomates séchées se conservent 1 semaine au réfrigérateur.