

Tomates cerise séchées au soleil

Deux après-midis de canicule sont nécessaires pour obtenir le résultat escompté. Toutefois, si la chaleur extérieure n'est pas suffisante ou si l'air est trop humide, on peut toujours finir le séchage au four, à 60° !



750 g de tomates cerises (pour une plaque)

Sel

Huile

Herbes (origan, thym,... facultatif)

Laver les tomates et les sécher. Les couper en deux et les disposer sur une clayette ou une plaque de cuisson perforée, face bombée contre la plaque, saupoudrer de sel. Il est important que l'air puisse circuler sous les tomates. Déposer la plaque en plein soleil, en veillant à ce qu'elle ne puisse pas être approchée par des animaux. S'il y a des insectes, prévoir un voile de type moustiquaire pour protéger les tomates.

Le soir, rentrer la plaque et la stocker dans un endroit sec et ventilé. Le lendemain, remettre la plaque au soleil. En fin de journée, les tomates doivent être complètement sèches. Sinon, prolonger le séchage d'une journée.

Ces tomates séchées sont délicieuses dans des salades ou pour parfumer des sauces. Elles se conservent dans l'huile dans une boîte hermétique.