

# Tomates séchées au Four



Préchauffer le four à **125°** (100° air pulsé).

Recouvrir une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé. Couper les tomates en deux dans le sens de la longueur, les égoutter, enlever le

maximum de pépins. Les disposer sur la plaque (avec la face coupée en haut). Mélanger basilic, une petite pincée de sucre, sel et poivre, et en enduire les demi-tomates. Glisser la plaque au milieu du four, **laisser sécher au moins trois heures**, en laissant la porte du four entrouverte. Les tomates doivent être sèches et souples. Laisser refroidir.

C'est en petites touches qu'on l'apprécie le mieux, par exemple en fines lanières dans un sandwich chic ou en accompagnement d'une assiette de viande froide. L'utiliser aussi en petits dés dans un cake aux olives, une omelette, un risotto aux fruits de mer, dans une farce pour les volailles ou le veau... Ou la faire sauter avec des champignons, de l'ail et du persil.

Bien sûr, elle fait partie des antipasti, assortiment italien de petites entrées, et se déguste aussi à l'apéritif, seule ou sur des croutini, avec un bon crémant, un asti spumante ou un vin doux naturel, du type muscat.

Un véritable plus dans les sauces. En Italie, elle est précieuse pour corser les sauces à la tomate qu'elle rend à la fois plus douces et plus onctueuses. En glissant une bonne poignée, finement émincée, dans un poulet basquaise, une sauce bolognaise ou même une daube de bœuf au vin rouge. La mixer avec un peu de son huile en une pâte fluide à relever d'ail et de parmesan, pour assaisonner un plantureux plat de pâtes ou, plus simplement, pour en tartiner généreusement des toasts de pain grillés, décorés d'anchois.

## CONSERVATION A L'HUILE D'OLIVE

- 500 g de tomates séchées, 1 verre de vinaigre de vin rouge, 1 c. à soupe d'origan, 2 gousses d'ail, 20 grains de poivre, 50 cl d'huile d'olive
- Bien nettoyer les tomates avec un linge pour leur ôter d'éventuelles poussières. Les passer dans un bol rempli de bon vinaigre de vin rouge puis les égoutter. Les disposer dans un bocal en verre en ajoutant entre chaque couche quelques pincées d'origan, des lamelles d'ail. Ajouter pour finir quelques grains de poivre, tasser soigneusement le contenu du bocal afin de chasser l'air puis recouvrir de bonne huile d'olive. Fermer le bocal hermétiquement. Au bout de quelques jours, vérifier si l'huile recouvre bien les tomates. Si tel n'était pas le cas, ajouter ce qu'il faut, refermer et garder dans un lieu frais et sec. Les tomates séchées conservent ainsi toute une année.