



# Tomates séchées



## Ingrédients pour les

tomates cerises  
300 g de tomates cerises  
½ gousse d'ail  
Fleur de sel  
1 cs d'huile d'olive

## Ingrédients pour les tomates

4 tomates  
½ gousse d'ail  
Fleur de sel  
Poivre  
1 cs d'huile d'olive

### Préparation des tomates cerises

Couper les tomates cerises en fines tranches (env. 5 tranches). Déposer les tomates sur une plaque, assaisonner avec la fleur de sel, l'ail et le poivre. Arroser d'huile d'olive et laisser sécher au soleil ou dans l'espace de cuisson préchauffé pendant environ 1 heure et demie à 2 heures à 80 °C.

### Préparation des tomates

Blanchir les tomates et retirer la peau. Couper en quatre et retirer les grains. Déposer les tomates sur une plaque, assaisonner avec la fleur de sel, l'ail et le poivre. Arroser d'huile d'olive et laisser sécher au soleil ou dans l'espace de cuisson préchauffé pendant environ 1 heure et demie à 2 heures à 80 °C.



Anrichten

# Réglage de cuisson

Avec préchauffage

1 heure et demie à 2 heures | Air chaud 80 °C