

## Tomates séchées



Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 3 heures

1 kg de belles tomates bien mures  
1 cuillère à café de poivre concassé  
1 cuillère à soupe de sucre semoule  
thym  
15 cl environ huile d'olives  
fleur de sel

Lavez les tomates, coupez le en quartier.

Mettez les sur une plaque «leche frite» préalablement recouverte de papier sulfurisé.  
Salez, poivrez,

Saupoudrez de thym et de sucre, Arrosez d'huile d'olives

Mettez dans un four chauffé à 100° durant 3 heures en retournant à mi cuisson.

Vous pouvez conserver ces tomates au moins une semaine au frais dans une boîte hermétique.