

Bocal stérilisé de tomates confites

Ingrédients pour deux petits bocaux Le Parfait (ou 2 x 350 ml) :

- * 1 à 1,5 kg de tomates fraîches pas trop grosses.
- * Romarin
- * Huile d'olive
- * 1 verre d'eau toujours rempli

Étapes :

Les bocaux :

- Préparez vos bocaux en les faisant tremper dans de l'eau très chaude pendant minimum 10 minutes.
- Faites bouillir vos joints 1 à 2 minutes (taille 85 en principe pour des petits bocaux), laissez refroidir et disposez les sur le couvercle de vos bocaux.
- Réservez de côté sur un torchon propre.

Les tomates :

- Mettez à préchauffer votre four thermostat 5 (ou 150 degrés).
- Découpez vos tomates en deux. Chaque morceau doit faire entre 1,5 cm et 2,5 cm d'épaisseur. Pas moins pas plus.
- Déposez les, coté peau, sur un plat à tarte (par exemple) généreusement huilé.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Au bout des 20 minutes, sortez votre plat, retournez vos tomates délicatement et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Vous devez avoir du jus, sinon rajoutez un peu d'eau.
- Enfourez de nouveau et à partir de ce moment vous devez vérifier toutes les 10 à 15 minutes (pendant 60 minutes) qu'il y a suffisamment de jus dans votre plat et que les sucs ne commencent pas à caraméliser de trop. Rajoutez et répartissez de l'eau si nécessaire, mais ne noyez surtout pas vos tomates. Ne touchez surtout pas à vos tomates et n'hésitez pas à tourner votre plat de temps en temps. Renouvelez l'opération toutes les 10 à 15 minutes.
- Note : il peut être favorable de baisser un peu le thermostat pour la dernière demi heure de cuisson.
- À la fin de la cuisson, il ne doit plus rester d'eau et vos tomates doivent déjà présenter un aspect confit. La caramélisation des sucs dans le plat est inévitable c'est pourquoi je rajoute de l'eau pendant le processus.
- Sortez enfin votre plat du four, disposez vos tomates dans une assiette ou un plat et laissez les refroidir. L'aspect confit va se révéler d'autant plus.

- Une fois refroidies, disposez les tomates dans vos bocaux dans lesquels vous aurez au préalable ajouté 1 à 2 cm d'huile d'olive (ou autre). Ne remplissez pas à ras bord. Ajoutez un peu d'huile d'olive si vous le souhaitez ainsi qu'une branche de romarin (je ne rajoute rien d'autre afin de ne pas annihiler le goût des tomates). Pendant la stérilisation les tomates vont rendre encore un peu de leur jus et celui ci va se mêler à l'huile. Idéal pour faire des vinaigrettes ou autre.
- Fermez immédiatement et stérilisez sans attendre.

La stérilisation :

- Vous pouvez utiliser une cocotte minute si vous êtes un petit gabarit. Sinon, et si vous avez fait plus de bocaux, utilisez un bac plus grand.
- Disposez y vos bocaux ainsi qu'un ou plusieurs torchons afin de les isoler les uns des autres et que ceux-ci ne s'entrechoquent pas pendant le processus.
- Couvrir d'eau.
- Laissez à feu moyen/fort pendant 75 minutes à partir de l'ébullition.
- **Enfin**, laissez refroidir et vérifiez que vos bocaux ont bien fait le vide en déclinçant la partie métallique. Si le couvercle de votre bocal s'ouvre, cela veut dire qu'il n'a pas fait le vide et que la stérilisation a échoué.