



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

TOMATES CONFITES À L'AIL



INGRÉDIENT

PRINCIPAL

Légumes

TEMPS DE

PRÉPARATION

Moins de 2 heures

PERSONNES

2-4

RECOMMANDATION

DE PRODUITS

Faitout Signature

30cm

INGRÉDIENTS

- 1,5kg de tomates
- 250ml d'huile d'olive, supplément pour le faitout
- 1 gousse d'ail, écrasée
- Sel

PRÉPARATION

- 1) Placez tous les ingrédients dans le faitout 30cm Le Creuset et faites cuire à 120°C pendant 1h30..
- 2) Sortez du four et transvasez dans un bocal.
- 3) Couvrez d'huile d'olive et fermez avec un couvercle hermétique.
- 4) Servez chaud avec une salade de céréales (épeautre, blé, boulgour...) et utilisez le jus de cuisson comme vinaigrette ou mangez sur du pain grillé beurré avec du fromage de chèvre ou de la ricotta.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com