

Tomates cerises marinées en bocaux

Recette de Josée Di Stasio

Ingrédients

- 2 livres de tomates cerises
- Sel
- Sucre
- Feuilles de basilic frais
- 5 gousses d'ail
- Bocaux d'une capacité de 4 tasses munis d'un couvercle hermétique (type Masson)

Préparation

1. Préchauffer le four à 250°F
2. Piquer chaque tomate de part en part avec un cure-dent. (Personnellement, je les écrase dans ma main!)
3. Déposer les tomates en intercalant les feuilles de basilic et l'ail dans les bocaux.
4. Ajouter 1 c. à thé chacune de sel et de sucre mélangé ensemble dans chaque bocal.
5. Poser les couvercles sur les bocaux sans les fixer fermement.
6. Cuire au four 45 minutes. Lorsque le jus bouillonne, retirer les bocaux du four et les fermer hermétiquement. On entendra le vacuum se faire.
7. Conserver au frais environ 6 moisé.