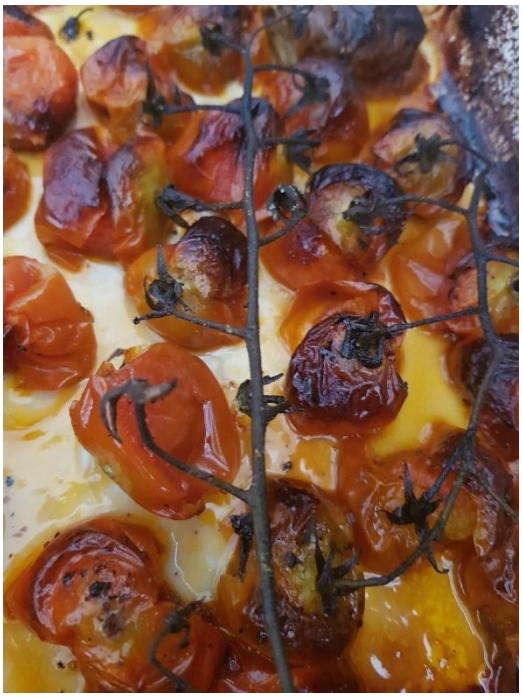
Tomates cerises rôties



Ingrédients :

- Quelques branches de tomates cerises
- Huile d'olive
- Sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C

Laver les tomates cerises, les placer dans un plat creux avec leur tige sans les empiler.

Arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de sel, enfourner environ 20 à 30 minutes selon la taille de vos tomates en surveillant régulièrement et laisser la magie se produire…

Les tomates sont prêtes quand elles ont cet aspect compoté, que leurs jus se sont répandus en caramélisant dans le plat…

Bon appétit !

Vous pouvez utiliser ces tomates à l'apéro à manger avec les doigts (et une serviette), les jeter dans un plat de pâtes (avec le jus !!), les étaler sur des toasts, que sais-je ? C'est tellement bon qu'on en mangerait tout le temps…