

Confit de tomates à l'érable + pelures croustillantes

Catégorie: Divers

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation : 10 min.

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients:

2 tomates

5 ml (1 c. à thé) de sel

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

50 g (1/4 tasse) d'oignons hachés finement

75 ml (1/3 tasse) de vinaigre balsamique

45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable

Sel et poivre frais moulu

Instructions:

Faire une incision en croix dans le fond des tomates et enlever les pédoncules.

Faire bouillir 1 litre (4 tasses) d'eau et le sel et y plonger les tomates environ 1 minute.

Les retirer et les plonger dans l'eau froide.

Enlever les peaux et les réserver. (Vous pouvez en faire des croustilles en les étalant sur une plaque. Les arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre au four à 350° F environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et transparentes).

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter les tomates épépinées et les oignons dans la casserole.

Incorporer le vinaigre balsamique et le sirop d'érable.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter doucement jusqu'à consistance très sirupeuse et compotée.

Réserver au réfrigérateur.