

TOMATES CERISE AUX AROMATES

Ingrédients :

- 2 lb (1 kg) de tomates cerise (*environ 5 ½ tasses*)
- 2 gousses d'ail, coupées en 2
- 8 tiges de marjolaine, ou thym ou romarin (*j'ai utilisé 4 tiges de marjolaine et 4 de romarin*)
- 4 zestes d'orange, prélevés à l'économe (*j'ai utilisé la pelure d'une clémentine dont j'ai gratté la partie blanche; j'ai tranché des bandelettes d'environ ½ po (1,27 cm) de large et de 2.5 po (5 cm) de long*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron (*1 ½ c. à thé (7,5 ml) par pot*)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel (*¼ c. à thé (1 ml) par pot*)
- Poivre, au goût
- Huile d'olive

Préparation :

1. À l'aide d'une épingle droite (désinfectée), piquer les tomates à 3-4 reprises.
2. Répartir la moitié des tomates dans 4 pots Mason propres, stérilisés et secs.
3. Déposer l'ail, les aromates (2 tiges par pots) et les zestes d'orange (1 par pot), verser le jus de citron, saler et poivrer, puis ajouter le reste des tomates en prenant soin de laisser 1 po (2,5 cm) d'espace de tête.
4. Verser suffisamment d'huile d'olive de façon à obtenir 1 ¼ po (3 cm) d'huile au fond du pot.
5. Ébouillanter 4 couvercles à joint de caoutchouc neufs et les laisser reposer pendant 5 minutes.
6. Déposer les couvercles sur les pots et visser les bagues légèrement au-delà du point de résistance.
7. Déposer les pots dans la marmite à stériliser et verser suffisamment d'eau pour couvrir les pots de 1 po (2,5 cm).
8. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir pendant 75 minutes.
9. Retirer du feu, enlever le couvercle et laisser reposer pendant 10 minutes.
10. Retirer les pots de l'eau et les déposer sur linge sec. Laisser refroidir complètement, et laisser reposer pendant 24 heures avant de les manipuler.
11. Vérifier les sceaux d'étanchéité.

Note : ce n'est pas précisé mais comme ce sont des conserves à l'huile, conservez au réfrigérateur en tout temps; la durée maximale de ce genre de conserve est de 3 mois.

Suggestion pour l'utilisation : servir les tomates à l'apéritif sur des croûtons ou en accompagnement, comme un condiment ou comme des marinades. On peut aussi s'en servir pour servir sur des pâtes.

Rendement : 4 pots de 500 ml

Source : Bob le Chef sur Curieux Bégin

<http://curieuxbegin.telequebec.tv/recettes/633/tomates-cerise-aux-aromates>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 14 août 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/08/tomates-cerise-confites-aux-aromates.html>