Tomates confites

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de tomates cerises
1 gousse d'ail
10 grains de poivre noir
25 centilitres de vinaigre de cidre
25 centilitres d’eau
1 cuillère à soupe fleur de sel
1 cuillère à soupe de sucre

Méthode de préparation

1. **Lavez et séchez les tomates. À l'aide d'un pic à brochette, piquez à travers le pédoncule.**
2. **Mettez l'ail et le poivre dans un bocal. Ajoutez les tomates.**
3. **Versez le vinaigre, l'eau, le sel et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition, et remuez jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous. Versez sur les tomates, jusqu'à 1 cm du bord. Vous n'aurez peut-être pas besoin de tout le liquide. Secouez le bocal (tapez-le délicatement sur le plan de travail) afin d'éliminer toutes les bulles d'air. Remettez le couvercle sur le pot.**
4. **Laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur. Attendez minimum 48 heures avant d'ouvrir le bocal.**