



# 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.