

TOMATINE à L'ITALIENNE



Temps de préparation: 15mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 400g Tomates séchées
- 400g Huile d'olive

Préparation:

- Placer 400g de tomate séchées dans de l'eau puis les rincer pour éliminer un maximum de sel.
- Ensuite bien les laisser sécher sur un torchon
- Une fois vos tomates bien séchées placez les dans le bol puis ajoutez 400g d'huile d'olive mixer 40 sec/ vitesse 10
- Stérilisez vos pots y placer votre tomatine. Vous pouvez les conserver une année

Régalez vous