

TOMATES CERISES

- 1- Remplir le bocal de tomates, ail, origan, sel.
- 2- Verser 2 cm d'huile d'olive.
- 3- Fermer.
- 4- Mettre dans le four à 100°C pendant 1 heure.
- 5- Laisser les pots toute la nuit au four éteint et fermé.
- 6- Le lendemain sortir les pots du four et une fois que les pots sont à température ambiante vérifier le vide.