

Tomates en bocaux





Ingrédients

(recette pour 3 bocaux)

2 kg de tomates

120 g de gros sel

50 cl d'huile d'olive

2 l d'eau

Étapes

- Faire bouillir l'eau avec le sel. Laissez refroidir.
- Laver et équeuter les tomates. Les mettre dans les bocaux. Recouvrez avec de l'eau froide salée jusqu'à 2-3 cm du bord.
- Rajouter un peu d'huile d'olive pour arriver au bord. A fermer hermétiquement.
- A conserver dans un endroit frais ou au réfrigérateur, à l'abri de la lumière.

Ces bocaux se gardent environ 8 mois.