

# Confit de tomates cocktail sous vide

**Auteur:** Andreas Miessmer  
**Durée de préparation:** 15 minutes  
**Temps de cuisson:** 10 minutes



## Ingredients

500 g de tomates cocktail rouges et jaunes  
1 pincée de Fleur de sel  
6 grains de poivre (poivre de Cubèbe),  
grossièrement concassés  
1 CC de sucre de canne  
2 CS de vinaigre balsamique blanc  
2 brins de romarin frais

## Préparation

Laver les tomates, le cas échéant ôter les branches et les feuilles et entailler légèrement la surface. Blanchir brièvement dans l'eau bouillante et passer immédiatement à l'eau glacée. Ensuite, peler avec précaution.

Placer les tomates côte à côte dans un sachet sous vide résistant à la cuisson. Mélanger le sel, le poivre, le sucre et le vinaigre et verser par dessus. Ensuite, conditionner sous vide à 85 à 90 %.

Faire cuire 10 minutes à 52°C au bain sous vide. Laisser refroidir dans l'eau glacée et laisser macérer au moins 1 journée au réfrigérateur avant de consommer.

Servir froid avec du jambon, du salami, des antipasti ou des entrées ainsi qu'avec une fondue ou une raclette.

Photo : © imaGo-Martin / Fotolia.com