

**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

1 CS d'huile d'olive pressée à froid

## 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 de cuisson, assaisonner à la Fleur de sel et arroser avec un peu d'huile d'olive.

Conditionner le sachet à 85 à 90 % sous vide. Faire cuire au bain sous vide à 52°C pendant 10 minutes. Passer à l'eau glacée et réserver au frais. Au moment de servir, faire réchauffer dans le sachet et faire revenir brièvement à la sauteuse.

Photo : © Printemps / Fotolia.com