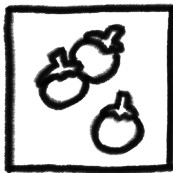
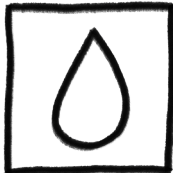


TOMATES MARINÉES



**1 KILO DE
TOMATES CERISES
COLORÉES**



**HUILE D'OLIVE
DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE**



4 GOUSSES D'AIL



**1 BRANCHE DE
ROMARIN**



**1 BRANCHE DE
THYM**



**OPTION: UN DEMI-
PIMENT**



**POT DE
CONSERVATION
TYPE WECK**

ÉTAPES

- LAVEZ ET COUPEZ LES TOMATES CERISES EN DEUX. SI CERTAINES TOMATES SONT TRÈS GROSSES, VOUS POUVEZ LES COUPER EN QUATRE POUR QUE LA MARINADE SOIT PLUS UNIFORME.
- PELEZ ET ÉCRASEZ LÉGÈREMENT LES GOUSSES D'AIL POUR LIBÉRER LEURS ARÔMES.
- PRENEZ LES BRANCHES DE ROMARIN ET DE THYM ET EFFEUILLEZ-LES.
- METTEZ LES TOMATES CERISES COUPÉES EN DEUX DANS UN BOCAL.
- AJOUTEZ L'AIL ÉCRASÉ, LE ROMARIN, LE THYM ET LE DEMI-PIMENT (OPTIONNEL) DANS LE BOCAL.
- VERSEZ DE L'HUILE D'OLIVE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE SUR LES TOMATES ET LES AUTRES INGRÉDIENTS DANS LE BOCAL WECK. VEILLEZ À CE QUE LES TOMATES SOIENT ENTIÈREMENT RECOUVERTES D'HUILE.
- FERMEZ HERMÉTIQUEMENT LE BOCAL.
- PLACEZ LE BOCAL FERMÉ DANS LE COMPARTIMENT SUPÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.
- RÉGLEZ LE LAVE-VAISSELLE SUR MODE ÉCO.
- LAISSEZ LES TOMATES MARINER PENDANT QUE LE LAVE-VAISSELLE FONCTIONNE. CELA PREND GÉNÉRALEMENT TOUT LE CYCLE DU LAVE-VAISSELLE.
- UNE FOIS LE CYCLE TERMINÉ, RETIREZ LE BOCAL WECK DU LAVE-VAISSELLE.
- CES TOMATES MARINÉES SONT DÉLICIEUSES EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE VIANDE OU D'UN POISSON GRILLÉ, MAIS ELLES SE MARIENT AUSSI PARFAITEMENT AVEC UNE BURRATA FRAÎCHE EN ÉTÉ. VOUS POUVEZ MÊME LES UTILISER COMME BASE POUR UNE SAUCE SIMPLE POUR LES PÂTES.

DÉGUSTEZ MAINTENANT CES DÉLICIEUSES TOMATES, QUI SONT PLEINES DE SAVEUR GRÂCE À LA MÉTHODE DE MARINADE AU LAVE-VAISSELLE.



Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS