

# **TARTINADE DE TOMATES** **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**POUR 1 BOL**

**ÉPÉPINER ET FAIRE SÉCHER 1 KG DE TOMATES A CHAIR FERME COUPÉES EN 2 SUR DU PAPIER SULFURISÉ ET ASSAISONNER DE**

**SEL – POIVRE**

**1 PINCÉE DE SUCRE**

**HUILE D'OLIVE**

**BASILIC – ROMARIN – THYM**

**PENDANT 2 HEURES À ENVIRON 170°**

**LAISSER REFROIDIR ET MIXER AVEC**

**2 GOUSSES D'AIL**

**100 GR DE GRAINES DE TOURNESOL**

**1 ZESTE DE CITRON**

**100 GR DE PARMESAN**

**1 PETIT BOUQUET DE MENTHE**

**SEL ET POIVRE**

**HUILE D'OLIVE**

**RÉSERVER AU FRAIS**