



**LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX**

A l'huile



conserves

Pour faire des conserves avec les tomates séchées, il faut les laisser une heure dans de l'eau chaude ou une nuit dans l'eau froide. Les essuyer avec un torchon ou du papier absorbant pour bien les sécher. Les mettre dans un bocal avec de l'ail, du basilic, romarin, thym, du poivre et de l'huile d'olive. Pour qu'il n'y ait pas de moisissure, il faut absolument que les tomates n'aient plus d'eau avant de les mettre dans l'huile d'olive et que l'huile recouvre bien les tomates.

[Lien vers la fiche du produit](#)