

## Tomates à l'ail



### Par personne il faut :

2 tomates à **chair ferme** moyennes, type Paola, *si vous utilisez des tomates de variété ancienne elles seront encore meilleures*

1 petite pincée d'ail déshydraté\*

1 pincée de persil frais

huile d'olive

beurre

1 cc de chapelure

sel

1 petite pincée de sucre fin

1 petite pincée de poivre

*\* je vous entends de là "ça ne va pas! elle est folle! utiliser de l'ail déshydraté mais quelle idée!" et bien au risque de vous décevoir, il m'arrive dans certaines recettes d'utiliser de l'ail déshydraté que je trouve moins prononcé en goût et justement dans cette recette je pense qu'il ne faut pas masquer le goût délicat des tomates du jardin avec de l'ail frais.*

Commencer par couper les tomates en deux et les épépiner. *Le meilleur outil pour épépiner les tomates ce sont les doigts.*

Saler la chair des tomates et les mettre à égoutter dans une passoire une petite heure, partie coupée vers le bas. Au bout de ce temps les déposer sur du papier absorbant. *Ces opérations sont importantes faute de quoi les tomates vont rendre trop de jus à la cuisson.*

Mélanger le sucre et le poivre.

Faire fondre le beurre dans l'huile jusqu'à ce qu'il grésille assez fort. *Il faut utiliser une poêle assez grande pour contenir toutes les tomates et le mélange huile + beurre doit être en quantité suffisante pour napper le fond de la poêle.*

Commencer par faire cuire les tomates côté chair cinq minutes, *pas plus*, à feu moyen. Les retourner. Les saupoudrer du mélange sucre + poivre, d'ail déshydraté, de chapelure. Augmenter la puissance du feu.

Quand le côté peau est bien doré retourner les tomates sur le côté chair et finir la cuisson à feu vif. Au bout d'un moment le jus va devenir plus épais, un peu sirupeux (voir la photo). Stopper la cuisson quand les tomates ont la consistance désirée. Pour ma part je les aime bien cuites, je trouve qu'elles sont plus savoureuses.



*Comme rien ne m'énerve autant que de tapisser les murs de la cuisine et mes habits avec des graines de tomates je fais cette opération en posant une assiette au fond de l'évier (pour recueillir les dites graines) et j'enlève les graines avec les doigts la face coupée de la tomate tournée vers le fond de l'évier, juste au dessus de l'assiette.*