

Tomates Miellées

recette de cuisine 5.00/5



Ingrédients (2 personnes):

1 dizaine de Tomates Cerises
1/2 cc de Miel (1CS = 1point) (j'en ajoute parfois un peu+)
1 CS de Vinaigre Balsamique
1 Gousse d'Ail
2 cc d'Huile d'Olive
Thym
Sel/Poivre

Préparation:

(1 point par personne)

- * Faire chauffer l'huile dans une poêle et y ajouter l'ail écrasé ainsi que le thym "émietté".
- * Ajouter les tomates et les arroser de miel. Laisser cuire doucement 10 mn.
- * Réserver les tomates dans un plat et déglacer la poêle avec le vinaigre balsamique, ajouter le sel et le poivre
- * Arroser les tomates de ce jus. C'est prêt!