**Tomates séchées à l'huile d'olive**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/06/tomates-sechees-a-lhuile-dolive-p1020056-r-copy.jpg) **Pour un gros pot**

**- 44 pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees)  
**- 500 ml d'eau**  
**- 500 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**  
**- 1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 càs de** [**câpres**](https://recettes.de/capre)  
**-** [**Huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive) **QSP**

**1 grand pot en verre avec son couvercle**Mettre les tomates dans un saladier.  
 Faire chauffer jusqu'à frémissement l'eau et le vin blanc.  
Verser le liquide chaud sur les tomates et les laisser gonfler  
pendant une heure au minimum.  
Égoutter soigneusement les tomates et les remettre dans le saladier.  
Ciseler le basilic pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.  
Éplucher, dégermer et hacher très finement l'ail.  
Égoutter les câpres.  
Mélanger les tomates avec l'ail, le basilic et les câpres.  
Mettre l'ensemble dans le pot.  
Verser de l'huile en quantité suffisante pour couvrir les tomates.  
Fermer le bocal.  
Dans le doute, je les conserve au réfrigérateur.