**Tomates cerises rôties au four**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/tomates-cerises-roties-au-four-p1040695.psd-r-copy.jpg)** **pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- Thym citron (ou de la garrigue)**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 grand plat à four pouvant contenir toutes les tomates sans qu'elles se chevauchent.  
Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Éplucher, dégermer et hacher très finement la gousse d'ail.  
Mélanger l'ail, l’huile, une cuillerée à soupe de thym effeuillé, du sel & du poivre.  
Laver, équeuter et sécher les tomates.  
Les mettre dans un saladier, ajouter le mélange précédent.  
Bien mélanger.  
Disposer les tomates dans le plat en une seule couche.  
Enfourner pendant 30 minutes jusqu'à ce que les tomates soient bien rôties mais sans s'écraser.  
Servir bien chaud, seules ou en compagnie de haricots verts et de pommes de terre rôties.