



Tomates en grappe grillées au yaourt



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 brins de tomates en grappe (torrito ou autres petites tomates)
huile d'olive
1 cuillère à café de cumin
2 gousses d'ail (coupées en fines tranches)
1 cuillère à soupe de sucre brun
3 brins thym frais
3 brins d'origan frais
1 citron (écorce, râpé)
sel de mer
poivre noir
2 petits bocales de yaourt grec
pili-pili

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les tomates dans un plat de cuisson pas trop grand (elles doivent tout juste tenir dans le plat). Arrosez-les d'huile d'olive. Ajoutez le cumin, l'ail, le sucre brun, le thym, l'origan et la moitié du zeste de citron. Assaisonnez de sel de mer et de poivre. Faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C et ensuite, allumez le gril. Laissez griller pendant 8 minutes jusqu'à ce que la peau des tomates commence à noircir.
- 2.** Pendant ce temps, mélangez le yaourt grec et le reste du zeste de citron râpé, le poivre, le sel, l'huile d'olive et le pili-pili. Dressez-le sur quatre petites assiettes. Déposez une petite grappe de tomates sur chaque assiette.
- 3.** Arrosez avec le jus du plat de cuisson.
- 4.** Décorez éventuellement les assiettes d'un peu d'origan.
- 5.** Servez avec de la baguette.