

# *Tajine de tomate à la cannelle et au miel*

## *Pour 4 personnes*

*1kg de tomates des différentes couleurs et de différentes tailles*

*2 brins de romarin*

*3 feuilles de laurier*

*2 bâtons de cannelle*

*1/2 cuil à café de curcuma en poudre*

*2 cuil à soupe de miel (de sarriette pour moi)*

*1/2 cuil à café de poivre de Madagascar*

*Sel*

*2 cuil à soupe d'amandes effilées*

Dans une cocotte en fonte ou un plat à tajine versez un filet d'huile d'olive.

Lavez les tomates et coupez-les en deux (sauf les tomates cerise) puis déposez-les dans la cocotte. Ajoutez les feuilles de laurier, les brins de romarin et les bâtons de cannelle coupés en deux dans la longueur.

Dans un bol, mélangez le miel avec le curcuma, le poivre écrasé, le sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis versez ce mélange sur les tomates. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes à feu très doux (thermostat 2 sur ma plaque à induction) et surveillez la cuisson régulièrement.

Torréfiez les amandes effilées en les passant quelques minutes dans un four chaud (200°C) quand elles commencent à colorer c'est bon.

Parsemez les tomates avec les amandes effilées et servez avec un taboulé en salade ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.