

## Le sablon de tomate

<https://depensermoinsseconom>

### Une recette anti gaspillage !!

Récupérez un maximum d'épluchures de tomates, étalez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sel, de poivre, de piment d'Espelette et de toutes les herbes qui vous tentent. Caressez d'un voile d'huile d'olive. Enfournez pour minimum 2 heures. Vérifiez le craquant des peaux de tomates et si nécessaire, prolongez le séchage, (si vous possédez un déshydrateur cette opération sera simplifiée). Mixez le tout finement et rectifiez l'assaisonnement. Conservez dans de petits bocaux à l'abri de la lumière.

### Ingrédients :

- Épluchures de tomates
- Huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette, thym, ...



### Comment utiliser le sablon de tomate ?

1. Mélangez du sablon avec du beurre ou de l'huile d'olive et l'ajouter aux pâtes.
2. Agrémentez une mayonnaise ou une vinaigrette avec une pointe de poudre.
3. Ajoutez de la poudre de tomates à une pâte à pizza, à des muffins aux olives ou à un cake salé.
4. Mélangez chapelure et sablon de tomate, panez viande ou poisson avec cette préparation.
5. Une cuillère de sablon ajoutée dans les smoothies renforce leurs bienfaits.
6. Rehaussez le goût et le visuel d'une fougasse ou d'un pain grâce au sablon de tomate.
7. Une pointe de poudre relève la saveur de petits flans de légumes (courgette, choux-fleur, persil, ...)
8. Une assiette un peu triste ? Un soupçon de sablon lui donnera du peps !
9. Mélangez du sablon avec du beurre ou de l'huile d'olive et l'ajouter aux pâtes.