**Tartinade à la tomate confite**



• Des tomates confites (j'ai utilisé tout mon bocal!)
• 2 gousses d'ail
• 75 gr de fromage frais (type Philadelphia)
• Une dizaine de câpres

**Etapes de préparation :**

Dans un robot, mettez vos gousses d'ail épluchées et dégermées, les tomates confites, le fromage et un peu d'huile des tomates.
Mixez pour obtenir une préparation lisse, n'hésitez pas à rajouter un peu de fromage si besoin.
Ajoutez les câpres et mixer brièvement.
Réservez au frais.

Dégustez avec du bon pain.