**Recette pour faire soi-même du sablon de tomate**

Ingrédients :

* Épluchures de tomates
* Huile d’olive
* sel, poivre, piment d’Espelette, thym, …

**Préparation du sablon de tomate**

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.