

TARTARE DE TOMATES

INGRÉDIENTS

- 8 tomates moyennes
- 1 échalote
- 2 c-à-s de vinaigre balsamique
- 4 c-à-s d'huile d'olives
- Poivre et sel.
- Basilic

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

PRÉPARATION

Peler les tomates

Les passer 30 secondes à l'eau bouillante, puis les plonger dans l'eau froide, la peau se détache toute seule. Enlever les pépins.

Détailler la chair en petits dés. Émincer très finement l'échalote. Mélanger le tout avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Assaisonner à votre convenance.

Déposer une feuille de basilic .Servir bien frais présenté en verrines ou cerclé sur assiette.