

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 4 personnes  
Préparation 10 minutes

### Préparation

Retirez la peau des tomates, en utilisant un couteau-éplucheur, c'est simple et rapide.  
Enlevez le pédoncule.  
Coupez les tomates en deux, enlevez les pépins, les couper en quartiers selon la taille.  
Dressez-les dans un plat creux en alternant les différentes variétés.  
Mettez au frais.  
Préparez votre vinaigrette  
Épluchez l'échalote, passez le persil sous l'eau.  
Hachez finement l'échalote et le persil.  
Ajoutez huile, vinaigre, sel et poivre.  
Pas de conseils particuliers, les assaisonnements c'est selon votre goût.  
Vous pouvez utiliser citron, huile d'olive, vinaigre balsamique etc....  
Mélangez votre vinaigrette à la salade de tomates au dernier moment.

Petite vinaigrette sympa  
Source TV gastronomie Alain Ducasse du 12/08/2012  
Pour 4 personnes  
2 tomates bien mûres  
10 ml de vinaigre de xéres  
20 ml d'huile d'olive  
sel/poivre  
Mixez 2 tomates, filtrez à la passette.  
Récupérez le jus, mélangez le vinaigre de xéres, une pincée de sel, de poivre, et montez la vinaigrette à l'huile.  
Servez.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Une salade d'accompagnement idéale pour les grillades, barbecue etc....  
Simple et rafraîchissante et qui étonnera vos papilles.

### Ajouter un commentaire



