



Salade de tomates cerises

4 couleurs

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

1.250 g de tomates cerises
(4 couleurs)
200 g d'échalotes
80 g de câpres
vinaigre balsamique
huile d'olive
piment d'Espelette
poivre noir
feuille de basilic

- Découpez les tomates cerises en deux ou en quartiers.
- Émincez les échalotes très finement.
- Faites frire les échalotes et les câpres dans un filet d'huile d'olive, puis arrosez avec du vinaigre balsamique. Laissez refroidir afin d'obtenir une vinaigrette.
- Mélangez les tomates prudemment dans la vinaigrette, salez, poivrez et ajoutez une pincée de piment d'Espelette.
- Décorez avec des feuilles de basilic.
- Réservez au frais pendant 30 minutes et dégustez sans tarder !