

Salade de tomates à l'échalote



Préparation : 10 minutes



Cuisson : 0 minutes

> Ingrédients (pour 4 personnes)

- 6 tomates, de couleurs et grosseurs différentes
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ciboulette
- sel & poivre

> Préparation de la recette

- 1/ Détailler les tomates en rondelles en récupérant le jus qui s'en échappe, puis les mettre accompagnées de leur jus dans un saladier.
- 2/ Couper les échalotes et les ajouter aux tomates. Ajouter l'huile d'olive et la ciboulette coupée finement au préalable puis assaisonner.
- 3/ Couvrir d'un torchon puis laisser reposer 30 minutes à 1 heure à l'extérieur du réfrigérateur avant de déguster.
- 4/ Servir accompagné d'un bon pain pour déguster le jus savoureux.



Le Petit Marché de Sylvie
2661 Chemin de Rechin
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr