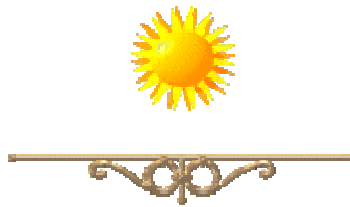


Fiche recette 155

Tartare de Tomates aux Câpres.

(Plat végétarien). Préparation : 20 minutes mais compter une heure d'attente.



Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg de tomates, 2 cuillers à soupe de câpres, du basilic, de l'huile d'olives, du sel et du poivre.

Réalisation.

Plonger les tomates 1 minute dans une casserole d'eau salée et bouillante puis les refroidir sous le robinet d'eau froide. On peut alors les peler facilement. Enlever les pépins, couper la chair en petits cubes, puis les saler et les laisser égoutter 1 h dans une passoire. Les mettre dans un saladier, ajouter les câpres et quelques feuilles de basilic ciselées. Veiller à ne pas mettre trop de câpres. Ajouter une échalote émincée. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Servir avec un filet d'huile d'olive.