

SALADE DE TOMATES MARINÉES

Une façon simple et absolument délicieuse de profiter des belles tomates rouges de l'été! Cette salade fait aussi un plat d'accompagnement léger et savoureux pour vos petits repas de saison. Vous trouverez les câpres (marinées, en pot) et le vinaigre de xérès (vinaigre de sherry) dans les épiceries fines.

6 à 8 portions

\$\$ 🍴 🍴 🍴 ⚖️ ⚖️

6	grosses tomates coupées en tranches de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur	6
2/3 t	huile d'olive	160 ml
1/2 t	vinaigre de xérès ou vinaigre de vin rouge	125 ml
1/2 t	oignon haché finement	125 ml
1/4 t	câpres égouttées	60 ml
1/4 t	persil frais, haché finement	60 ml
2	gousses d'ail hachées finement	2
1 c/thé	sel	5 ml
2 c/thé	basilic	10 ml
1/2 c/thé	poivre	2 ml
	brins de persil frais (facultatif)	

■ Dans un grand plat peu profond, disposer les tranches de tomates côte à côte. Dans un bol, bien mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de xérès, l'oignon, les câpres, le persil haché, l'ail, le sel, le basilic et le poivre. Verser la vinaigrette uniformément sur les tomates. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

■ Au moment de servir, répartir les tomates dans des assiettes individuelles. À l'aide d'une cuillère, mettre un peu de vinaigrette sur chaque portion et garnir de brins de persil frais, si désiré.