



Salade de tomates à l'ancienne

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1kg de tomates anciennes (cœur de bœuf, green zebra, rose de berne, ananas jaune,...)
- Quelques petits oignons verts
- Un bouquet de persil frisé
- Un citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- Lavez et coupez les tomates en quartiers.
- Émincez les petits oignons verts.
- Concassez sommairement un bouquet de persil frisé.
- Ajoutez le jus d'un demi-citron.
- Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre selon votre goût.
- Fatiguez la salade et dressez-la sur une assiette.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_les-recettes-de-l-ete-2-salade-de-tomates-a-l-ancienne?id=9034388&emissionId=5931