

## SALADE DE TOMATES, OIGNON ROUGE ET HERBES FRAÎCHES

**Ingrédients:** pour 2 portions

- 4 tomates moyennes tranchées en rondelles
- Une pincée de sucre
- Sel et poivre du moulin
- La moitié d'un oignon rouge moyen tranché en fines rondelles
- Une bonne poignée d'herbes fraîches hachées de votre choix; j'ai mis persil plat, basilic, thym citronné et ciboulette à l'ail

### **Vinaigrette**

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1½ c. à soupe (22,5 ml) de vinaigre de vin blanc
- Une pointe de couteau d'ail haché
- Sel et poivre

### **Préparation:**

1. Dans une assiette, étaler les tranches de tomates. Saler et poivrer, et ajouter la pincée de sucre.
2. Disposer les rondelles d'oignon sur les tomates et parsemer des fines herbes.
3. Dans un petit bol, mélanger ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
4. Verser la vinaigrette sur la salade et servir immédiatement.

**Source:** déclinaison d'une recette de *Simplement délicieuses - Salades et Cie*, Parragon Books Ltd, 2010

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 6 septembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/09/salade-de-tomates-oignon-rouge-et.html>