

SALADE DE TOMATES CERISES AUX FINES HERBES

Ingrédients : pour 4 portions

- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin blanc (*mis 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique poires canneberges*)
- 1 c. à thé (cc) de sucre (*mis 1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable*)
- 1 c. à thé (cc) de basilic séché (*mis 1 c. à soupe de basilic frais ciselé*)
- 1 c. à thé (cc) d'origan séché
- ½ c. à thé (cc) de sel
- 1 contenant (340 g) de tomates cerises (ou de tomates raisins) de différentes couleurs, coupées en deux (625 ml / 2 ½ tasses)
- ½ tasse (125 ml) de persil frais, haché (*pas mesuré mais j'ai mis un peu moins*)
- *Ajout de 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette à l'ail ciselée*

Préparation :

1. Dans un grand bol, fouetter l'huile avec le vinaigre, le sucre (*sirop d'érable*), le basilic, l'origan et le sel.
2. Ajouter les tomates, le persil et la ciboulette. Remuer.
3. Transférer dans des bocaux et réfrigérer au moins 2 heures, ou toute la nuit.
4. Servir sur des petits toasts, en bruschetta, ou comme salade d'accompagnement.

Source : déclinaison d'une recette Châtelaine

https://fr.chatelaine.com/recettes/hors_d_oeuvres/tomates-cerises-aux-fines-herbes/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 2 juillet 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/07/salade-de-tomates-cerises-aux-fines.html>