VINAIGRETTE AUX TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients : Pour environ ¾ tasse/180 ml

- ¼ tasse (40 g) de tomates séchées *dans l'huile bien épongées et* hachées
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil *plat* haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron (*2 c. à soupe/30 ml pour moi*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de zestes de citron
- 2 c. à thé (10 ml) d'ail haché (*1 grosse gousse d'ail au presse-ail pour moi*)
- Sel et poivre au goût
- *Ajout d'une pincée de piment d'Espelette*
- *Ajout d'¼ c. à thé (1 ml) de sirop d'érable*

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

Source : Les recettes de Caty

https://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/salades-et-vinaigrettes/vinaigrette-aux-tomates-sechees/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 17 décembre 2025

https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/12/vinaigrette-aux-tomates-sechees.html