

## VINAIGRETTE AUX TOMATES SÉCHÉES

Ingédients : Pour environ  $\frac{3}{4}$  tasse/180 ml

- $\frac{1}{4}$  tasse (40 g) de tomates séchées *dans l'huile bien épongées et hachées*
- $\frac{1}{4}$  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' $\frac{1}{4}$  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>