

Concassée de tomates à la ciboulette



Concassée de tomates à la ciboulette

Difficulté : Très facile

Temps de préparation :

Pour 4 personnes

Ingédients

3 tomates (300 g) 4 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée fleur de sel poivres mélangés du moulin

Préparation

Ebouillantez et pelez les tomates. Ouvrez-les en deux pour les épépiner, puis coupez la chair en tout petits dés, ajoutez l'huile, le vinaigre, la ciboulette, du sel et des poivres mélangés.

Notes personnelles