

## Salade d'herbes aux anchois



## Salade d'herbes aux anchois

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

200 g de roquette  
125 g de tomates cerises  
2 oignons frais  
100 g d'anchois marinés à l'huile d'olive  
1/2 bouquet de jeune persil plat  
1/2 bouquet de coriandre  
2 cuillères à soupe de câpres  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 fleur de sel  
1 poivre du moulin  
pour la sauce  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de vinaigre de Banuyls  
1 cuillère à soupe de moutarde au miel  
1 poivre

### Préparation

Allumez le four à th 3-4 (100°). Retirez le pédoncule des tomates, mettez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, poudrez-les de sucre, de fleur de sel et de poivre. Faites-les cuire 1 h puis laissez-les tiédir dans le four entrouvert.

Lavez les herbes, séchez-les sur du papier absorbant, puis -effeuillez-les. Pelez et émincez finement les oignons. Lavez et égouttez la roquette, mettez-la dans un saladier avec les oignons, les herbes, les câpres, les anchois et les tomates confites.

Emulsionnez ensemble les ingrédients de la sauce, versez-la sur la salade, remuez délicatement et servez.

### Le bon accord vin

un coteaux-d'aix-en-provence

Notes personnelles