

## Tartare de tomates au basilic

Préparation 20 mn

Réfrigération 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

10 tomates

1 bouquet de basilic

3 oignons blancs ( j'en ai mis plus, compter au moins 8 avec la déco )

Vinaigre balsamique

huile d'olive

1 pincée de sucre

Tabasco

Câpres ( en option dans la recette mais j'en ai mis)

Sauce Worcester ( en option également et j'en ai mis)

Peler les tomates soit en les ébouillantant, soit comme moi avec un épéluque-tomate. Cet instrument est très pratique et vous servira également pour les poivrons.

Épépiner les tomates et les couper en dés. Les mettre dans une passoire avec du sel à dégorger pendant 1/2h ( j'ai laissé 1h et les ai ensuite bien pressées pour retirer le maximum d'eau).

Emincer les oignons. Ciseler quelques feuilles de basilic.

Mettre les tomates dans un saladier et ajouter les oignons, du tabasco, du poivre, le sucre, des câpres, un peu de sauce Worcester, le basilic ciselé et 1 c d'huile d'olive. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Répartir dans des ramequins( j'ai mis directement dans des cercles posés sur les assiettes ) et tasser. Recouvrir d'une soucoupe retournée et d'un poids. Je ne l'ai pas fait , j'ai tassé avec la main pour finir de faire sortir l'eau. Egoutter le jus rendu et démouler sur les assiettes.

Décorer d'oignons frais grossièrement ciselés et de basilic. Arroser de vinaigre balsamique et d'huile d'olives. N'hésiter pas à en mettre beaucoup.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>