

Salade de tomates aux accents du sud



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Ingrédients

- 250 g de tomates en grappes
- 10 olives noires
- 0,5 jus de citron - selon votre goût
- 2 cs d'huiles d'olive
- 1 cs d'huile de noix
- basilic - frais et ciselé
- 1 oignon - rouge
- 1 éclat d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les tomates en dés, hachez l'oignon ou découpez-le en rondelles et émincez l'éclat d'ail.
- 2 Dans un saladier, mélangez doucement les tomates avec les olives, l'oignon et l'ail.
- 3 Préparez alors la vinaigrette dans un bol avec l'huile d'olive, l'huile de noix, le jus de citron, le sel, le poivre et le basilic ciselé.
- 4 Versez cette vinaigrette sur le mélange tomates-olives et servez très frais.

Proposé par

Tout simplement nous

Retrouvez Anne-Marie sur son [blog "Tout simplement nous"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

