

Tartare de tomates séchées

Information nutritionnelle : Végétarien

Ingrédients : pour 2 personnes

- ✓ 12 tomates séchées à l'huile
- ✓ 6 noix
- ✓ 6 olives
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 6 câpres
- ✓ 1cs de parmesan râpé
- ✓ ½ échalote
- ✓ 2cs de pignons de pin
- ✓ 5-6 feuilles de basilic
- ✓ 1-2cs d'huile d'olive (selon la texture recherchée)
- ✓ sel & poivre

Préparation :

1. Mixez tous les ingrédients ensemble sauf les tomates jusqu'à ce que vous obteniez une préparation bien fine.
2. Ajoutez ensuite les tomates séchées et mixer gentiment afin de garder les morceaux de tomates. Goûter et assaisonner à votre convenance.
3. Réservez le tartare quelques heures au réfrigérateur avant de le servir avec des toasts de pain au levain et une belle salade.

