

# Tartare de tomates

Pour 4 personnes



400 g de tomates cerises

Sel, poivre

Sucre

Huile d'olive

160 g de tomates séchées à l'huile, égouttées

1 échalote

1 concombre au vinaigre, égoutté

2 cornichons, égouttés

10 olives vertes, dénoyautées

2 cc de câpres, égouttées

40 g de ketchup

1 cc de moutarde

1 jaune d'œuf (à volonté)

2 cs de cognac

2 cs de vinaigre balsamique blanc

½ cc de paprika doux

Poivre du moulin

Tabasco rouge

4 – 5 pièces de filets d'anchois, égouttés

Couper en deux, poser sur la plaque du four munie d'un papier à pâtisserie (face coupée vers le haut).

Assaisonner.

Parsemer d'une bonne pincée de sucre. Arroser d'un peu d'huile d'olive. Sécher au four à 140°C pendant 45 – 50 minutes. Laisser tiédir, couper grossièrement.

Hacher tous les ingrédients.

Bien mélanger le tout.

Ajouter les tomates cerise ainsi que tous les autres ingrédients.



## Présentation:

- > Dresser à l'aide d'un anneau de montage et décorer avec du basilic frais.
- > Dresser des quenelles, à l'aide de deux cuillères, et servir sur des petits carrés de pain toast (par exemple pour un apéritif).

## Remarques:

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/economiefamiliale](http://www.grangeneuve.ch/economiefamiliale)

Recette "GrangeNews" – Edition n° 95 – Juin 2019