



Tomates à la printanière

8

Ingrédients

- 6 tomates
- 4 œufs
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 2 cuillères à café de sel fin
- Quelques feuilles de salade
- Quelques brins de persil ou de cerfeuil
- Une douzaine d'olives noires

Matériel

- 1 plat
- 1 couteau
- 1 casserole
- 1 saladier
- Du papier essuie-tout
- 1 petit bol

Technique

- Mettre les œufs dans une casserole d'eau froide.
- Porter à ébullition pendant 10 minutes.
- Les refroidir dans le saladier d'eau froide.
- Les écaler.
- Laver les tomates et les essuyer avec le papier essuie-tout.
- Couper chaque tomate en tranches sans les séparer complètement pour que la tomate s'ouvre en éventail.
- Couper les œufs en rondelles et chaque rondelle en deux.

- Intercaler les 1/2 rondelles entre les tranches de tomates.
- Disposer sur le plat garni de salade et décorer avec les olives.
- Préparer la sauce dans le bol en mélangeant l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, le persil ou le cerfeuil finement coupé.
- Servir la sauce dans une saucière ou dans le bol.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à la consommation.

Suggestions

- Remplacer le vinaigre par du jus de citron.
- Remplacer les rondelles d'œuf par des rondelles de concombre (pour que ce soit beau, enlever 1 lanière de peau sur 2 en pelant le concombre).
- On peut servir avec une sauce au fromage blanc et aux herbes (voir fiche sauces salées).