

Salade de tomates au pistou

Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes.

400 g de petites tomates fermes et mûres, 1/2 bouquet de basilic, 6 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à café de gros sel.

Laver les tomates. Les essuyer.

Retirer le pédoncule avant de les couper en quartiers.

Les disposer sur un grand plat.

Les parsemer de petites têtes de basilic. Les arroser de l'huile d'olive. Disperser le sel sur toute la surface. Servir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.