

ROUGAIL de TOMATES

pour accompagner les poissons grillés.



pour 4 personnes



20 mn



0 mn

Ingrédients :

6 Tomates crues

5 Tomates séchées à l'huile

1 Oignon rouge

1 Oignon vert

Paprika fumé (1 c.à.café)

Piment d'Espelette (1 c.à.café)

Huile **ÉQUILIBRE biologique** (4 à 5 c.à.soupe)

Sel

Préparation :

1. Couper les tomates fraîches en quartier, retirer les graines, les hacher ou les concasser grossièrement, faire idem avec 4/5 tomates séchées.
2. Emincer les oignons en petits dés.
3. Mélanger le tout dans un saladier, ajouter huile et épices.
4. Servir frais.

