

Pour 4 personnes

- ✓ 500 g de tomates Saveurs d'Antan Prince de Bretagne
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Vinaigre (Xérès de préférence, ou balsamique)
- ✓ Fleur de sel
- ✓ Poivre
- ✓ Basilic, origan
- ✓ Un bon pain de campagne



PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Salade de tomates Saveurs d'Antan

à la méditerranéenne

Lavez et coupez les tomates en quartiers ou en tranches. Assaisonnez de fleur de sel, de poivre, de basilic et d'origan, ajoutez le vinaigre et soyez généreux en huile d'olive.

Mélangez et laissez reposer au moins une heure pour que les tomates rendent leur jus et s'imprègnent de l'assaisonnement.

Servez avec du pain de campagne. Pour déguster cette

salade méditerranéenne, trempez le pain pour saucer le mélange eau de tomates - huile d'olive, c'est un délice !



Défendons le goût du frais



Savourez la tomate

avec Prince de Bretagne

Scannez ce QR code pour découvrir d'autres recettes de tomates Prince de Bretagne ou rendez-vous sur le site



www.prince-de-bretagne.com