



Salade de tomates cerises et échalotes marinées



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillerées à thé de sucre
1/2 cuillerée à thé sel de mer fin
50 ml d'eau, bouillante
50 ml vinaigre de vin rouge
4 échalotes rouges
500 grammes de tomates cerises
1 bouquet de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un bocal en verre, versez le sucre et le sel marin. Couvrez d'eau bouillante et mélangez jusqu'à dissolution complète du sucre et du sel. Ajoutez le vinaigre de vin rouge et mélangez bien.
- 2.** Coupez les échalotes en fines rondelles et versez-les dans le bocal. Couvrez et laissez refroidir.
- 3.** Laissez mariner au moins 30 minutes ou toute une nuit au réfrigérateur.
- 4.** Coupez les tomates cerises en deux et garnissez-les de basilic et d'échalotes égouttées.