

Marinade de tomates au basilic

4 ou 5 belles tomates de forme, variété et couleur différentes

Quelques feuilles de basilic

1/4 de piment

1, 2 oignons rouges

1/2 poivron orange ou rouge

1 gousse d'ail

Huile d'Olive, sel, poivre



Faites bouillir une casserole d'eau. Ôtez le pédoncule des tomates et plongez-les 10 petites secondes dans l'eau bouillante. Égouttez et plongez-les dans un saladier d'eau froide puis égouttez-les. Pelez-les et coupez-les en quartiers. Rangez-les dans un plat.

Emincez en filaments le basilic, coupez le piment, l'oignon, le poivron et l'ail en dés aussi petits que possible.

Salez, poivrez à peine les tomates, parsemez par-dessus les aromates et arrosez assez généreusement d'huile d'olive. Couvrez de papier film pendant 2 bonnes heures (pas dans le réfrigérateur).