



Beurres et Sauces
Sauce vierge



12h15	15 min	0	12h	447
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Monder les tomates.
- 2 Les couper en deux et ôter les pépins.
- 3 Les couper ensuite en petits dés: placer la moitié de tomate bien à plat, la couper en lanières régulières, couper ensuite ces lanières en petits dés.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Laver et ciseler le basilic et le cerfeuil.
- 6 Couper le citron en deux et le presser.

80 g **Tomate(s)**
1 **Citron(s)**
1 tige(s) **Basilic**
1 tige(s) **Cerfeuil**
1 **Gousse(s) d'ail**
6 c. à café **Graines de coriandre**
20 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Mettre les tomates dans un saladier.
- 2 Ajouter le jus de citron, l'ail, le cerfeuil, la coriandre et le basilic.
- 3 Saler et poivrer.
- 4 Ajouter l'huile d'olive.
- 5 Mélanger et laisser mariner 12 heures.