Beurres et Sauces

Sauce vierge

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

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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 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.

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.