SALADE DE TOMATES AU PIMENT DOUX

4 personnes

10 minutes

234 kcal

Ingrédients :

6 tomates moyennes

1 piment doux vert long

1csde jus de citron

4 CS d’huile d’olive

Sel,poivre

1. Laver et essuyer les tomates coupez-les en rondelles
2. Dans un bol délayer le sel et le poivre dans le jus de citron ajouter l’huile en fouettant
3. Laver le piment retirer la queue et les graines qui sont à l’intérieur couper la chair en fines rondelles
4. Dresser les tomates en couronne sur les assiettes parsemé les deux rondelles de piments et arroser les de sauce. servir bien frais

NB: voir les vertus de la tomate dans la rubrique je veux savoir