

# CRUDITÉS À L'ESPAGNOLE

Septembre 2009 (Révisé en avril 2017)

## **Ingrédients (4 personnes) :**

- ★ 4 tomates rondes mi vertes, mi rouges
- ★ 2 oignons blancs doux
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 1 petit poivron rouge
- ★ 1 petit poivron vert
- ★ 20 olives vertes
- ★ 4 gousses d'ail
- ★ 4 longues tranches de pain grillé
- ★ Fiole d'huile et fiole de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat long

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,65 € (soit 1,16 € par personne)



## **Recette :**

Laver la salade, les tomates et les poivrons; les égoutter et les sécher sur papier absorbant. Eplucher les oignons. Détailler les feuilles de salade. Couper les tomates, les oignons et les poivrons en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Oter les graines pouvant adhérer aux rondelles de poivrons. Tapiser un plat avec les feuilles de salade. Disposer par-dessus les rondelles de tomates, d'oignons et de poivrons. Parsemer d'olives. Servir avec les tranches de pain frottées d'ail. Chacun assaisonne selon son goût en sel, poivre, huile et vinaigre.

## **Boisson :**

Un rosé d'Espagne bien frais. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.