TOMATES À LA SAUCE VERTE "BAGNET VERD"

Entrée



4 personnes | 10 min | Économique | Très facile

INGRÉDIENTS

- 5 CàS d'Asil Rouge **(Réf : 220)**
- 50g de Persil
- 5 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive **(Réf : 125)**
- 35g de Mie de pain
- 5 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 1 CàS de Câpres **(Réf : 242)**
- 1 Œuf
- 200ml d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 4 Tomates fraîches

PRÉPARATION

1. Préparer un œuf dur

2.Tremper les câpres dans l'eau, rincer une ou deux fois pour les dessaler

3. Laver le persil et n'en garder que les feuilles

4. Couper l'ail confit en morceaux

5. Dans un mixer (vous pouvez en utiliser un petit, cela suffit), hacher finement l'ail, puis ajouter le persil, bien mixer

6. Ajouter les câpres et les anchois, bien mixer de nouveau

7. Imbiber la mie de pain de vinaigre, la laisser une minute, puis la presser entre vos mains pour en retirer du vinaigre

8. Refroidir l'œuf dur sous l'eau

9. Rajouter l'œuf et la mie de pain dans le mixer

10. Diluer avec l'huile d'olive, pour donner du moelleux. Bien mélanger de nouveau. Ajuster en huile d'olive pour obtenir une belle onctuosité

11. Saler à votre goût