Salade de tomates et citron rôti inspirée par Yotam Ottolenghi



Ingrédients (pour 4 personnes):

500 g de tomates (la recette précise tomates cerise, j’ai fait un mix avec des petites tomates du jardin), 1 citron bio, 3 feuilles de sauge, 1/2 cuil. à café de sucre, 3 cuil. à soupe d’huile d’olive, 1 cuil. à s. de mélasse de grenade, 1/2 cuil. à c. de poivre/ piment de la Jamaïque, 1/2 oignon rouge, graines de la moitié d’une grenade (j’ai remplacé par des myrtilles), persil et feuilles de menthe fraîche, sel et poivre

Préparation:

Couper le citron en fines tranches et retirer les pépins. Plonger les tranches dans une casserole d’eau bouillante pendant 2 minutes pour enlever l’amertume. Egoutter et sécher.

Dans un bol, mélanger les tranches de citron avec le sucre, la sauge et 1 cuillerée d’huile.

Étaler les tranches de citron sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou silpat et cuire au four 20 minutes à 160 C. Elles doivent être sèches et légèrement colorées.

Dans un saladier, mélanger la mélasse de grenade, le poivre de la Jamaïque et 2 cuillerées d’huile d’olive. Ajouter les rondelles de citron, les tomates coupées, des fines lamelles d’oignon rouge et les feuilles de persil et menthe ciselées. Assaisonner de sel et poivre.

Ajouter des myrtilles, et mélanger l’ensemble délicatement.

À déguster en entrée ou pour accompagner un poisson ou une grillade.

**www.assiettesgourmandes.fr**