

Tartare de tomates confites aux pignons

■ 4 personnes ■ Préparation : 20 mn

● 1 branche de tomates en grappes ● 1 concombre ● 20 g de pignons de pin ● 6 cl d'huile d'olive ● 1 petite botte de coriandre ● 1 botte de persil plat ● 1 botte de cerfeuil et 1 d'estragon pour la décoration ● 2 cl d'huile de noisette ● 2 cl de vinaigre balsamique ● Sel ● Poivre du moulin

1 Otez la peau des tomates, coupez-les en deux et videz-les de leurs graines et de leur jus. Hachez-les en petits morceaux. Epluchez, épépinez et détaillez le concombre en dés réguliers.

2 Faites griller les pignons de pin dans 4 cl d'huile d'olive. Hachez-les, ainsi que la coriandre et le persil.

3 Mélangez tous les ingrédients, assaisonnez avec l'huile de noisette, le reste d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, salez et poivrez.

4 Remplissez quatre ramequins de ce tartare végétarien bien assaisonné, saupoudrez de cerfeuil haché et décorez de brins d'estragon.