SALADE DE TOMATES A LA CONFITURE D'OIGNONS ET AU PARMESAN

Ingrédients :

- 4 tomates coeur de boeuf
- 2 oignons rouges (j'ai fait avec des blancs car je n'avais pas de rouges)
- 6 brins de basilic
- 50grs de parmesan détaillé en fines lamelles
- 1 cuillère à café de thym frais
- 2 cuillères à soupe de marsala
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc (j'ai fait avec du vinaigre de vin rouge, ben oui je n'avais pas de blanc !)
- huile d'olive
- 50grs de sucre
- sel, poivre
- Quelques amandes grillées à sec (ne figurait pas dans la recette originale, mais j'ai voulu en rajouter, après, vous faites comme vous voulez !)

Préparation :

- Préparer le confit d'oignons : faire revenir les oignons émincés 10 minutes à la poêle dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sans les laisser colorer. Saler, poivrer. Ajouter le vinaigre et le sucre. Laisser cuire 5 minutes puis verser le marsala. Poursuivre la cuisson 10 minutes sur feu très doux en mélangeant souvent. Laisser refroidir.

- Oter le pédoncule des tomates. Couper les tomates en fines rondelles. Les disposer en éventail sur des assiettes. Saler et poivrer, et mettre un filet d'huile d'olive dessus. Garnir les tomates de confiture d'oignons puis parsemer de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.

Blog «Le lutrin dans ma cuisine »