

## SALADE DE TOMATES CÔTELÉES NOIRES

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tomates côtelées noires bien mûres
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (facultatif)
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel fin
- Poivre du moulin

### Préparation

1. Laver les tomates.
2. Les couper en tranches épaisses ou en quartiers.
3. Les disposer dans un plat ou sur une assiette.
4. Ajouter le sel, le poivre et le basilic.
5. Arroser d'huile d'olive.
6. Ajouter un filet de vinaigre si souhaité.
7. Servir immédiatement à température ambiante.