

# Concassé de tomates à l'acidulé de miel

## ***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 200g de tomates fraîches
- 2 cuillérées à café de vinaigre de Xerès (ou balsamique)
- 1 cuillère à soupe de miel de thym
- 25g de feuilles de basilic ou de coriandre
- Sel, poivre

## ***Recette :***

Couper les tomates en petits dés et réservez-les.

Dans une casserole, faire fondre le miel de thym, déglacez avec le vinaigre.

Verser sur les dés de tomates. Saler, poivrer, ajouter le basilic (ou la coriandre) ciselé.

Mélanger délicatement le tout. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir la préparation dans 4 petits verres ou ramequins.

Von conseillé : Muscat blanc sec