SALADE DE TOMATES ET OIGNONS FAçON STEAKHOUSE

Inspirée des célèbres steakhouses américains, cette salade met à l’honneur quelques ingrédients simples sublimés par une vinaigrette coréenne à base de doenjang. Les tomates très mûres apportent leur douceur naturelle tandis que les oignons offrent une agréable fraîcheur.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 4 portions

Ingredients

- 2 grosses tomates bien mûres
- 1 gros oignon blanc
- 1 citron
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 1 grosse gousse d’ail
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de doenjang
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café de miel
- Quelques feuilles de périlla ou de menthe

- Sel et poivre

Préparation

Etape 1
Couper les tomates en épaisses rondelles. Éplucher l’oignon puis le couper en rondelles avant de séparer les anneaux.

Etape 2
Répartir les tomates et les anneaux d’oignon sur un grand plat de service puis saler et poivrer légèrement.

Etape 3
Dans un petit bol, mélanger le zeste et une cuillère à soupe de jus de citron avec le vinaigre, l’ail, l’huile d’olive, le doenjang, la moutarde et le miel jusqu’à obtenir une sauce homogène.

Etape 4
Verser délicatement la vinaigrette sur les tomates et les oignons sans les noyer afin de conserver leur fraîcheur.

Etape 5
Parsemer quelques feuilles de périlla ou de menthe déchirées à la main juste avant de servir.

Etape 6
Servir immédiatement en accompagnement d’une viande grillée, d’un poulet rôti ou d’un barbecue.