 **Eau de tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Eau-de-tomate-DSCN9253.jpg) **Pour quelques gourmands**

**- tomates mûres**  
**- sel aux herbes**  
**- sel au céleri**  
**- basilic**

Laver et sécher les tomates en prévision de votre recette.  
Le cas échéant les ébouillanter pour les peler.  
Couper les tomates en quatre, retirer la chair et les pépins et la déposer dans un saladier.  
Assaisonner à votre goût.  
Pour moi, sel aux herbes, sel au céleri et quelques feuilles de basilic ciselées.  
Mélanger l'ensemble et laisser la chair des tomates s'imprégner pendant quelques minutes.  
Verser  le contenu du saladier dans une passoire-tamis posée sur un saladier.  
Laisser les tomates s'égoutter en remuant de temps en temps mais sans presser.  
Lorsque le jus ne coule plus, goûter pour rectifier l'assaisonnement.  
Couvrir et mettre au frais.  
À servir dans des petits verres au moment de l'apéritif ou en entrée sur une assiette gourmande.