 **Vinaigrette à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/vinaigrette-a-la-tomate-p1100276-r.jpg)

**- 2** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **grappes rouges et mûres**  
**- 6 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs de** [**vinaigre de Xérès**](https://recettes.de/vinaigre-de-xeres)  
**- 1 càc de moutarde**  
**- piment d'Espelette**  
**- sel & poivre du moulin**

.  
Ébouillanter les tomates pour pouvoir les peler facilement.  
Les couper en quatre et les épépiner **(1)**.  
Couper la chair en petits dés et la mettre dans le bol du mixeur (**2**)   
avec l'huile d'olive et la cuillerée de vinaigre.  
Mixer finement.  
Ajouter la moutarde, une pincée de piment d'Espelette, du sel et du poivre.  
Mixer encore.  
Vérifier l'assaisonnement.  
Si vous avez gardé quelques dés de chair de tomate, c'est le moment de les ajouter.  
Ajouter également quelques herbes (au choix) ciselées.  
Présenter la vinaigrette bien fraîche.