

# SAUCE VIERGE



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Mini bol Blender

---

## **Ingrédients :** 4

- 1 tomate en chair (type coeur de boeuf) - 150 ml d'huile d'olive - 1 poignée d'herbes fraîches - (ciboulette, persil ...) - 1 petit oignon nouveau - 1 c.s. de jus de citron - sel, poivre

---

1. Lavez et essuyez soigneusement vos herbes.
2. Coupez-les grossièrement. Lavez (éventuellement pelez) la tomate et coupez-la en morceaux. Coupez l'oignon en 2.
3. Placez tous les ingrédients dans le mini bol. Mixez 20 secondes sur vitesse 3/4. Idéale pour accompagner des poissons à la vapeur