Tomates cerises à la menthe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400g tomates cerises
- 1 botte de menthe
- 4cs huile d'olive
- Sel et poivre selon goût

Préparation:

Laver les tomates et la menthe et les égoutter.

Effeuiller la menthe. Couper en plusieurs les feuilles trop grandes.

Dans un plat, couper les tomates cerises en quatre, ajouter les feuilles de menthe et l'huile d'olive, saler et poivrer selon goût. Mélanger le tout. Servir frais.

Cette recette n'est pas une source de glucides, les légumes n'étant pas comptés.

Référence : légère adaptation de la recette http://madame.lefigaro.fr/recettes/tomates-cerises-a-la-menthe-de-jean-francois-mallet-030418-148070

Textes et photo:
Odile Rossetti Olaniyi, diététicienne à diabète genève