



Tomates mozzarella



4 personnes



25 minutes

INGREDIENTS

600g de tomates bien mûres

1 bouquet de basilic

1 boule de mozzarella

4 cs huile d'olive

2 cs vinaigre balsamique

sel, poivre noir

ETAPES

1. Laver les tomates, les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur et disposer les tranches sur le plat de présentation. Saler et poivrer. Vous pouvez également couper le fromage en tranches et disposer les tranches en alternance avec les tranches de tomates, ou le laisser entier et le placer au centre du plat.
2. Rincer le basilic et effeuiller le bouquet. Placer une feuille de basilic entre chaque tranche de tomates.
3. Dans un bol, préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile et le vinaigre, du sel et du poivre. Répartir sur les tomates et la mozzarella.