

TOMATES MOZZARELLA

Produits



Oignon rouge ring
250g Florette



Tomate tranchée
700g Florette



Plat principal



10 assiettes



15 min

Ingrédients

- 1,5Kg de tomate tranchée Florette
- 150g d'oignon rouge Florette
- 1 petite botte de cébette
- 10 pcs de Mozzarella di buffala
- Basilic thaï
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les étapes de préparation

1. Émincer la cébette et hacher l'oignon rouge
2. Dresser vos tomates en rosace sur votre assiette
3. Au centre déposer votre boule de mozzarella
4. Parsemer de cébette et d'oignon rouge, et assaisonner de sel, poivre et d'un filet d'huile d'olive
5. Décorer de quelques feuilles de basilic thaï



Astuce du chef !

Pour varier vous pouvez assaisonner aussi votre salade de tomates avec un pesto.