

SALADE DE TOMATES
MOZZARELLA, VINAIGRETTE
À L'AIL NOIR



VOTRE PRIMEUR

sélectionne
cette semaine

L'AIL NOIR



4 personnes



Préparation : 15 min.



Difficulté : *

LE MARCHÉ

- 2 tomates rouges
- 2 tomates tiverta
- 1 douzaine de tomates cerise
- 1 boule de mozzarella
- **1 gousse d'ail noir**
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
- Quelques feuilles de basilic
- 1 poignée de pistaches concassées
- Sel et poivre du moulin

SALADE

SALADE DE TOMATES MOZZARELLA, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR

1. Rincez les tomates à l'eau claire. Coupez-les en fines rondelles. Coupez les tomates cerise en deux ou en quatre.
2. Découpez la mozzarella en tranches.
3. Disposez les lamelles de tomates et de mozzarella sur les assiettes en quinconce en alternant les variétés de tomates.
4. Mixez l'ail noir, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive afin d'obtenir un mélange bien homogène.
5. Décorez les assiettes de basilic frais et de pistaches concassées, assaisonnez de sel et poivre et servez avec la vinaigrette à l'ail noir.

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - www.studiobasilic.com.

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.