



La Tartine de l'été

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES EN PLAT

1. 500 g de tomates charnues coupées en cubes (rouges - jaunes- noires)
50 g d'huile d'olive pressée à froid
20 g de vinaigre de xérès ou autre
Sel - poivre
1 giclée de vinaigre balsamique brun sirupeux
Basilic ciselé
2. 4 belles tranches de pain de campagne ou noir
2 mozzarella di bufala
Basilic ciselé
Fleur de sel - poivre
Vinaigre balsamique brun sirupeux
Huile d'olive pressée à froid

PREPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients du n°1 et laisser mariner 1h au frais.

FINITION

Préchauffer le four sous air chaud-gril à 180°C.

2. Enfourner les tranches de pain pour 3 à 5 min.
Dans chaque assiette, mettre une tranche de pain, 1 grosse cuillère de tomates marinées avec son jus, poser 2 tranches de mozzarella.
Assaisonner le tout avec de la fleur de sel, du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive et du basilic.

Bel été à vous !