TOMATES TRICOLORES

Entrées



6 personnes | 5 min | 2,40 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 6 belles tomates : Tomates fraîches
- 6 unités : Mozzarella de Bufala (Bufflonne)
- 3 CàS : Huile d'olive bio au basilic Bioitalia **(Réf : 169)**
- 4 pincées : Basilic semi-frais **(Réf : 250)**
- Feuilles : Basilic
- À votre goût : Sel
- À votre goût : Poivre noir

PRÉPARATION

1. Peler les tomates (les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante, les passer sous l'eau et la peau part toute seule). Ce n'est pas obligatoire, mais c'est meilleur !
2. Couper les tomates en tranches
3. Couper les mozzarella en tranches. La burrata, plus crémeuse vous donnera un plat encore plus savoureux
4. Préparer les assiettes en alternant mozzarella et tomates
5. Arroser d'un filet d'huile au basilic
6. Saupoudrer d'un peu de basilic semi-frais
7. Décorer avec des feuilles de basilic
8. Saler et poivrer