



Tomates à la mozzarella

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Tomates à la mozzarella

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 15 minutes

Ingrédients

- 1 kg de tomates
- 4 boules de 125 g de mozzarella

Sauce

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de câpres au vinaigre
 - 1 bouquet de basilic
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Laver et rincer les tomates et le basilic.
2. Hacher grossièrement les câpres et le basilic.
3. Dans un bol, préparer la sauce : mélanger les câpres, le basilic et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
4. Couper les tomates et les boules de mozzarella en tranches fines.
5. Les disposer dans un plat en alternant tomate et mozzarella.
6. Verser la sauce par dessus juste avant de servir.

Publié par Lucullent le 27 juin 2011. Dernière modification le 13 octobre 2012.