



Tomates à la mozzarella

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

La salade "caprese" est une spécialité culinaire originaire de l'île de Capri en Campanie (Italie). Composée de tranches épaisses de tomates et de mozzarella, parfumées de feuilles de basilic frais et d'huile d'olive, elle est ici préparée avec des câpres qui lui apportent une touche d'acidité. Un plat simple et ensoleillé, aux couleurs de l'Italie!

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 15 min

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
- 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.