

TOMATE AU CONCOMBRE MOZZARELLA

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 1 personne

- 1 belle tomate rouge (cœur de bœuf)
- 1 boule de mozzarella
- 1/5 de concombre
- Basilic frais
- Huile d'olive vierge
- Vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Etapes de préparation



- 1** Pour réaliser cette recette de tomate mozzarella, commencer par préparer tous les ingrédients.



- 2** Sur une planche, découper les tomates en tranches de façon transversale.



- 3** Au couteau éminceur, découper la mozzarella en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.



- 4** Prélever les feuilles de basilic frais. Les rouler les unes dans les autres...



- 5** ...et les émincer finement à l'aide de ciseaux à herbes.



- 6** Disposer le fond de la tomate préalablement passée dans le basilic ciselé, sur le fond d'une assiette. Assaisonner de sel fin.



- 7** Empiler successivement une tranche de mozzarella, puis une tranche de tomate...



- 8** ...et ainsi de suite jusqu'à ce que la tomate soit reconstituée. Penser à saler entre chaque couche.



- 9** Assaisonner de vinaigre balsamique et d'un trait d'huile d'olive vierge. Décorer avec deux belles feuilles de basilic. Servir frais.

