



Sans cuisson

Salade de tomates mozzarella bouteville

Arc en ciel de tomates et sa mozzarella fondante sublimé par le vinaigre de Bouteville Le Végétal



Mise en place

Recette pour 4 personnes :

- Un trait de vinaigre de Bouteville LE VEGETAL
- 1 boule de mozzarella Di Buffala
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 tomates « Cœur de boeuf »
- 4 tomates « Noire de Crimée »

Bien laver les tomates et enlever le pedoncule.

Mise en oeuvre

Trancher les tomates puis les disposer sur l'assiette.

Ajouter au centre la mozzarella di Bufala.

Saler et poivrer, ajouter un trait d'huile d'olive et un trait de vinaigre végétal de Bouteville.

Ajouter les feuilles de basilic frais.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-----------------------------------|----------|------------|
| VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE VEGETAL | 7452 | 1 trait |
| Mozzarella | | 1 pièce |
| Basilic frais | | 1 bouquet |
| Huile d'olive | | 2 cuillère |
| Tomate coeur de boeuf | | 1 pièce |
| Tomate noir de crimee | | 1 pièce |