

Salade de tomates mozzarella bouteville

F01230



Sans cuisson

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 bœuf »
- 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