

# Millefeuille de tomates au vinaigre au miel

F01355



Entrée

Sans cuisson

Multi étages de tomates anciennes multicolores assaisonnées de vinaigre de vin au miel et huile d'olive.



## Mise en place

Bien laver les tomates, enlever ensuite le pédoncule.

## Mise en oeuvre

Trancher de belles tranches de tomates dans les 4 variétés.  
Les assaisonner de vinaigre au miel, un trait d'huile d'olive, sel et poivre du moulin.  
Puis les assembler en alternant les couleurs.  
Arroser l'ensemble avec à nouveau le vinaigre au miel, un trait d'huile d'olive et les feuilles de basilic fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE MIEL	7752	5 ml
Green zebra		100 g
Tomates ananas		100 g
Tomate noir de crimee		100 g
Tomate coeur de boeuf		100 g
Huile d'olive		15 g
Basilic frais		5 g