

La recette



Jun



Le Tartare de tomate & Mozzarella



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 8 tomates moyennes
- 4 tomates confites
- 4 oignons frais
- 4 petites boules de mozzarella
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à café de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à café de moutarde forte
- 1/2 botte de basilic
- fleur de sel, poivre

Pour épater tes amis, tu peux varier les goûts de ce tartare de tomates, pour cela, Suis les conseil du chef Dragon :



Pour une saveur à l'italienne :
Ajoute 6 filets d'anchois hachés et 2 cuillères à soupe de câpres au vinaigre à ce tartare de tomates. Quelques olives noires peuvent aussi être les bienvenues.



Pour une saveur à l'orientale :
Panache tomates rouges et tomates vertes puis parfume la sauce de cumin en poudre, coriandre ciselée.

Tu peux également servir ce tartare de tomate mozzarella à l'intérieur d'une grosse tomate évider « à farcir »



- 1) Avec tes parents, met 4 assiettes 20 min au congélateur.
- 2) Rince les tomates, retire le pédoncule, et coupe-les en deux.
- 3) Pressez chaque moitié afin d'éliminer les graines puis détaille-les en tout petits dés.
- 4) Pèle et hache les oignons. Hache également les tomates confites. Réunisse tous ces ingrédients.
- 5) Dans un bol, mélange le vinaigre balsamique, la moutarde et 2 pincées de fleur de sel. Délaye avec l'huile d'olive. Poivre au moulin. Fouette à la fourchette pour bien émulsionner cette vinaigrette.
- 6) Assaisonne le tartare de tomates de cette sauce.
- 7) Tasse un quart de ce tartare dans un ramequin. Démoule sur une assiette bien froide. Procède de la même manière pour les 3 autres tartares.
- 8) Disposez 1 boule de mozzarella ouverte sur chaque tartare et parseme de basilic ciselé.
- 9) Sers sans attendre.

Régale toi !

