

# Mozzarella – tomate cœur de bœuf - basilic

Pour 1 personne

Préparation : 5 min



## Ingrédients

- 1 tomate cœur de bœuf rouge et 1 nacrée
- 1 tomate ananas
- 1 bouquet de basilic
- 1 mozzarella di bufala
- Piment d'Espelette
- Sel de Guérande
- Cerneaux de noix
- Pignons de pain
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique

## Préparation

- 1- Laver les tomates. Retirer les pédoncules. Couper les tomates en quartiers.
- 2- Disposer les quartiers en cercle dans une assiette.
- 3- Couper la mozzarella bufala en deux. Déposer une moitié au centre de l'assiette.
- 4- Couper le basilic à la main sans l'écraser afin de le préserver.
- 5- Ajouter du sel de Guérande, une pincée de piment d'Espelette, des cerneaux de noix et des pignons de pin.
- 6- Décorer avec deux tiges de ciboulette.
- 7- Assaisonner avec de l'huile d'olive vierge et du vinaigre balsamique.

*Il s'agit d'une entrée pour une personne qui peut aussi se consommer à plusieurs en Tapas. L'accord entre ce produit frais qui se consomme froid et la fraîcheur d'un Château La Rame Bordeaux Rosé apporte un grand plaisir aux convives en ces temps de chaleur estivale.*