

TOMATES ANCIENNES EN SALADE



De loin la meilleure façon de déguster les tomates anciennes et leurs différentes saveurs.

- 1kg de tomates anciennes (ananas jaune, Noire de Crimée, Rose de Berne, Cœur de Boeuf...)
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 1 petit morceau de parmesan (ou une belle boule de mozzarella di bufala)
- Fleur de sel
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

Laver, essuyer puis couper les tomates en tranches fines. Les disposer en rosace sur un plat de service. Ciseler le basilic et le disposer sur les tomates. Disposer par-dessus quelques copeaux de parmesan. Saler avec de la fleur de sel, ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique. Arroser avec un bon filet d'huile d'olive. Servir immédiatement.