

PAR JEAN-MICHEL SCHWAAB

# CHAUD-FROID DE TOMATES MOZZARELLA

## Ingredients

(Pour 4 personnes)

4 boules de mozzarella de 100  
ou 150 g selon votre goût  
1 tomate grappe  
1 tomate ananas  
1 tomate noire de Crimée  
1 tomate green Zebra  
500 g de tomates cherry de  
plusieurs couleurs et formes  
Huile d'olive  
1 botte de basilic  
Vinaigre balsamique réduit  
Fleur de sel  
Poivre concassé  
Sel, sucre

## Preparation:

Réserver des sommités de basilic pour la déco, de belles feuilles pour frire et mixer le reste avec de l'huile d'olive.

Poêler à l'huile d'olive la moitié des tomates cerises assaisonnées au poivre concassé, sel et sucre. Couper les autres en quartiers ou moitiés selon leurs formes.

Couper le solde des tomates en 8 tranches.

Dresser les tranches de tomates en cercle, en intercalant les couleurs.

Placer la mozzarella au centre et les tomates cerises cuites et fraîches autour. Arroser de basilic mixé avec de l'huile d'olive et du balsamique réduit. Parsemer de fleur de sel.

Décorer l'assiette selon votre envie avec des sommités de basilic, et éventuellement du basilic frit.

