

PAR JEAN-MICHEL SCHWAAB

CHAUD-FROID DE TOMATES MOZZARELLA

Ingrédients (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

Préparation:

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.