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.