

## Tomate Mozzarella

### Pour 4 personnes

- 4 grosses tomates bien mures
- 400g de mozzarella de bufflonne
- 10 feuilles de basilic
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre.



© SP pour Cmongout

■ *Un grand classique fraîcheur de l'été.*

**Servir :** A déguster sans attendre, avec un verre de Côte de Provence rosé

### Variation

Ajoutez un peu d'oignon nouveau haché, ou des olives concassées

■ Rincez les tomates à l'eau claire, séchez les, éliminez les pédoncules, et coupez les en rondelles épaisses. Coupez la mozzarella en tranches de la même épaisseur que les tomates.

■ Disposer les rondelles de fromage et de tomates sur un plat, en les faisant se chevaucher.

■ Ciselez le basilic, et parsemez-en les tomates. Dissolvez un peu de sel et de poivre dans le vinaigre, ajoutez l'huile d'olive sans mélanger, et arrosez les tomates.

## Conseils

Choisissez de belles tomates, et de la mozzarella de bufflonne qui n'a rien à voir avec celle de vache.