Du potager à l'assiette : Carpaccio de Tomate Ananas



Difficulté : Facile **Préparation :** 10mn **Temps Total :** 10mn

Ingrédients pour 1 personne

- 1 grosse tomate ananas
- 5 billes de mozzarella
- Quelques feuilles de basilic
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de jus de citron vert
- Fleur de sel, sel fin
- Poivre du moulin
- Baies roses
- Piment d'Espelette

Préparation

- Lavez la tomate. Tranchez-la horizontalement car la coupe laissera voir le cœur.
- Badigeonner le fond de chaque assiette avec de l'huile d'olive, saler (de sel fin) et poivrer. Déposer quelques filaments de basilic ciselé.
- Ranger les tranches en rosace sans les superposer avec excès afin que chaque tranche puisse être partiellement en contact avec le fond de l'assiette assaisonnée.
- Mélanger l'huile et le jus de citron. Badigeonner les tranches avec la marinade sans excès.
- Couper les billes de mozzarella en tranches et disposer sur chaque tranche de tomate-ananas. Donner quelques tours de moulin, déposer des feuilles de basilic sur chaque assiette. Saupoudrer de piment d' Espelette.
- Placer au froid.
- Saler à la fleur de sel et saupoudrer de baies rouges écrasées au mortier juste à la sortie du froid et servir.



Cuisinez, savourez…

Fiche : 2020 JDN jardins du nord
Pour en parler sur le forum :
Recette extraite : du journal des femmes
Photos : du net