Tomates-cerises à la mozarella

Ingrédients pour 4 personnes

24 tomates-cerises100 g mozzarella2 branches basilic2 c. à café huile d'olive sel et poivre

Coupez la mozzarella en très petits cubes.
Mettez-les dans une jatte, salez-les et poivrez-les,
arrosez-les d'huile d'olive. Laissez macérer 1h.
Hachez les feuilles de basilic avec des ciseaux.
Ajoutez-les à la mozzarella.

Creusez les tomates en retirant leur pédoncule et farcissez chacune d'elles d'un cube de mozzarella au basilic.

Temps de préparation: 0:20

Classification: entrée froide/salade (plat), facile

(difficulté)

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006 Enregistré par: démo