

# Tomates-cerises à la mozzarella

## Ingrédients pour 4 personnes

24 tomates-cerises  
100 g mozzarella  
2 branches basilic  
2 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