

# SALADE TOMATES - LIERRE TERRESTRE



## Ingédients pour 4 entrées

Ingédient	Quantité
<b>Mozzarella</b>	4 tranches (choisissez une mozzarella qui se tient, pour un bon dressage)
<b>tomates cerise</b>	200 g (différentes couleurs)
<b>Huile d'olive</b>	4 càs (pour la vinaigrette)
<b>vinaigre balsamique</b>	4 càs (vinaigrette)
<b>moutarde à l'ancienne</b>	1 càc (vinaigrette)
<b>Sel, poivre</b>	1 pincée (vinaigrette)
<b>marjolaine</b>	1 pincée (vinaigrette)
<b>Lierre terrestre (fraîchement ciselées)</b>	20 feuilles (vinaigrette)
<b>échalote</b>	1 (déco)
<b>Ciboulette</b>	2 brins (déco)
<b>Lierre terrestre</b>	0 feuilles (déco)

## Préparation

1. VINAIGRETTE: Mettez les ingrédients pour la vinaigrette dans un bocal. Secouez pour mélanger. (Mixer si vous le souhaitez).

---

2. Versez la vinaigrette ("eaux troubles" ;-)) sur les assiettes.

---

3. Composez un "poisson" par assiette (voir photo): - 1 tranche de mozzarella - des "écailles" en rondelles de tomate - 1 "queue" et 1 "œil" en rondelles de tomate - 1 "nageoire" avec un morceau de feuille de lierre terrestre

---

4. Décorez avec des anneaux d'échalote en guise de "bulles" (tout en soulignant que les poissons n'en font

**Salade Tomates - lierre terrestre - révision 0**

**Page 1 / 2**

<https://cuisinesauvage.org/recipe/salade-tomates-lierre-terrestre/>

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

2015-2026

pas ;-) ) et de la ciboulette en guise "d'algues"

---