

SALADE TOMATES - LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 4 entrées

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

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