

TARTARE DE TOMATES À L'ORIGAN SAUVAGE ET GRAINES DE CHÉNOPODE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
tomates	6 pièces
Oignon rouge	1 pièce
éclats d'ail	2 pièces
Origan sauvage	20 petites feuilles (garder quelques feuilles pour la déco)
graines de chénopode	2 càc
vinaigre de vin rouge	2 càs
sel	2 pincées
Poivre au moulin	3 tours
huile d'olives	3 càs
mozarella	5 tranches

Préparation

1. Laver, couper les tomates en quartier et en oter la pulpe. Couper la chair en petits dés et mettre dans un grand bol..

2. Couper la mozzarella en tranches puis en petits dés, incorporer aux tomates. Eplucher l'oignon rouge, couper en fines lamelles et puis en tout petits dés de 3 mili-mètres plus ou moins, les ajouter aux dés de tomates.

3. Faire la même chose avec l'éclat d'ail. Laver et hacher finement les feuilles d'origan, ajouter aux tomates, saler et poivrer, verser le vinaigre de vin rouge et l'huile d'olives.

4. Mélanger le tout et mettre au frais 30 minutes.

5. Sortir du frigo, remplir des verrines et décorer de feuilles d'origan.
