

# 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 mozarella 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 milli-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.

---

---