

# 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
mozzarella	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 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.

---

---