

TOMATE-MOZZARELLA À L'ÉGOPODE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
tomates	3 pc
Mozzarella	200 gr
Égopode	20 gr
Huile d'olive	70 ml
Vinaigre balsamique blanc	35 ml
Petites feuilles d'égopode	16 pc
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparation des tomates : laver, essuyer, équeuter et ôter la mouche de la tomate et monder. Trancher sur une épaisseur de 2 à 3 mm, (les tranches peuvent être salées).

2. Préparer la mozzarella : trancher la mozzarella sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

3. Préparer l'égopode : laver, éponger, séparer les feuilles des tiges. Réserver les plus petites feuilles pour le plat. Réaliser une brunoise avec les tiges d'égopode, réserver.

4. Préparer la vinaigrette : dans un cul de poule, placer sel, poivre, vinaigre et huile, fouetter.

5. Mise en place : intercaler les tranches de tomates et de mozzarella ainsi que quelques feuilles d'égopode. Asperger de vinaigrette. Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et d'une pincée de fleur de sel. Parsemer d'une brunoise d'égopode.

6. Recommandation : une tranche de lard séché en garniture : cuire +/- 5 minutes à 250°, les retourner pour la coloration et cuire encore +/- 2 minutes.
-
-