Jean-Yves Corvez

Entrées froides au fromage

Mille-feuille de tomate-mozzarella

30 min	30 min	0	0	276
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Effeuiller et ciseler le basilic à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
2. Eplucher et émincer finement l'échalote. Réserver.
3. Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes.
4. Verser le jus de citron dans un plat creux, ajouter une pincée de sel, du poivre, le basilic ciselé et l'échalote émincée.
5. Verser un filet d'huile d'olive et bien mélanger.
6. Découper la mozzarella en tranches et les mettre dans la marinade au citron.
7. Saler et poivrer la mozzarella. Retourner les tranches dans la marinade et réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce vierge

1. Émincer l'échalote et réserver dans un bol.
2. Émincer finement les olives noires. Réserver avec les échalotes.
3. Couper le poivron rouge en deux et les laver dans un

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

- 1 **Citron(s)**
- 1 **Echalote(s)**
- 15 feuille(s) **Basilic**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce vierge

- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Echalote(s)**
- 60 g **Olives noires**
- 10 feuille(s) **Basilic**
- 1 **Huile d'olive**
- 3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le mille-feuille

saladier rempli d'eau afin d'enlever les pépins.

4. Tailler le poivron en brunoise et ajouter au mélange d'olives et d'échalotes.
5. Reproduire la même opération avec le poivron vert et le poivron jaune. Ajouter les brunoises dans le même récipient.
6. Émincer quelques feuilles de basilic et ajouter à la préparation.
7. Saler, poivrer, verser le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Mélanger.

Étape 3

Préparation des tomates

1. Enlever le pédoncule des tomates et les découper finement en rondelles. Réserver.
2. Canneler le citron à l'aide d'un zesteur.
3. Découper le citron en rondelles puis les rondelles en quatre.
4. Laisser quelques rondelles entières et faire une petite incision.

Étape 4

Dressage

1. Prendre un emporte-pièce et déposer une rondelle de tomate au fond. Ajouter une rondelle de mozzarella dessus et continuer à superposer alternativement la tomate et la mozzarella en finissant par une tomate.
2. Effeuiller le bas des branches de romarin, piquer une olive et planter la branche dans le millefeuille.
3. Disposer la sauce vierge autour du cercle.
4. disposer un quart de citron dans chaque coin de l'assiette.
5. Ajouter la rondelle de citron incisé autour de la branche de romarin.
6. Enlever l'emporte pièce et servir.

2 **Mozzarella**
4 **Tomate(s)**
1 **Citron(s)**
4 branche(s) **Romarin**
4 **Olives noires**