



Salades

Tomates marinées au basilic, chèvre frais et roquette



55 min 10 min

0

45 min

168

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des tomates

- Ôter les pédoncules des tomates à l'aide d'un couteau d'office puis retirer l'intérieur de la tomate, jus et pépins, à l'aide d'un couteau éminceur.
- Tailler ensuite les quartiers de tomate en dés et les déposer dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- Saler les dés de tomate pour qu'ils rendent leur eau et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Réserver les tomates et effeuiller le basilic.
- 5 Emincer ensuite le basilic à l'aide d'un couteau éminceur.
- Ajouter la moitié du basilic ciselé dans le chinois avec les tomates et réserver le reste dans un bol.
- Assaisonner les tomates de poivre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Verser du vinaigre de Xérès et du vinaigre balsamique puis mélanger le tout et réserver au réfrigérateur pendant 45 min.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les tomates, le chèvre et la roquette

- 4 Tomate(s)
- 250 g Chèvre frais
- 1 botte(s) Basilic
- 1 Roquette
- 1 Vinaigre de Xérès
- 1 Vinaigre balsamique
- 1 Huile d'olive
- 1 Amande(s) en poudre
- 1 Sel
- 1 Poivre

Préparation du fromage

- Mettre le fromage de chèvre dans un saladier avec de l'huile d'olive, le reste de basilic et du poivre.
- Mélanger à l'aide d'une maryse.
- Werser de la poudre d'amande dans le fromage et mélanger.
- Pas besoin de mettre du sel car le fromage de chèvre est déjà bien salé.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tomates du réfrigérateur.
- Disposer le fromage de chèvre au fond d'un emporte pièce placé sur une assiette en tassant bien à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Dresser ensuite les tomates sur le fromage frais en tassant un peu.
- d'huile d'olive et de vinaigre de Xérès puis la mélanger.
- Déposer délicatement de la roquette sur les tomates et le chèvre.
- Mettre du poivre sur le tour de l'assiette, décorer avec du vinaigre balsamique réduit et quelques feuilles de basilic puis servir.