



BARQUETTES DE TOMATE A LA ROQUETTE

Pour 6 personnes

- 4-5 Petites tomates
- 2cs Vinaigre balsamique
- 3cs D'huile d'olive
- 1 Gousse d'ail pressée
- sachets mozzarelline
- 1 Bouquet de roquette

Recette :

1. Couper les tomates en 6 parts, épépiner.
2. Mélanger le vinaigre, l'huile et l'ail. Verser sur les tomates, assaisonner et mariner 2h.
3. Egoutter les tomates.
4. Entourer les mozzarelline d'une feuille de roquette et fixer au tomates à l'aide d'un cure-dent.

Novembre 2010 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Jacques Steiner