



**LES SAVEURS
D'OCCITANIE
ZA D'OCCITANIE
4 RUE JEAN
MERMOZ
11300 LIMOUX**

Salade De Tomates Séchées



salade tomates séchées

Ingrédients

Tomates séchées faites maison ou du commerce

Mozzarella (mieux si c'est de la bufflone) Ou parmesan

Huile d'olive de bonne qualité, parfumée

Basilic frais ou congelé

Origan de calabre ou de Sicile bien sec et très parfumé

Petits artichauts (carciofini) sot'olio (conservés dans l'huile), câpres. Facultatif. La recette est très simple :

Préparez des assiettes individuelles 4 morceaux de tomates séchées 4 tranches de mozzarella ou parmesan 4 quarts de petits artichauts, quelques câpres (facultatif) Salez et poivrez légèrement Placez les feuilles de basilic, entière ou hachées selon votre goût, sur les tranches de mozzarella Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive Saupoudrez d'origan C'est prêt ! Savourez en plein hiver cette salade qui vous rappellera le bon goût des tomates. C'est bien mieux que de s'efforcer à vouloir manger une salade de tomates fraîches du commerce en hiver !!! recette tomates séchées

[Lien vers la fiche du produit](#)