

TOMATES & KIWIS



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.

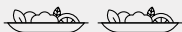


DIFFICULTÉ
FACILE



PAS DE CUISSON

INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

2 tomates allongées

2 kiwis

fleur de sel, poivre 5 baies fraîchement moulu.

citron vert

menthe et basilic frais

nectar balsamique fruits des bois

CONSEIL

Pour une jolie présentation dans l'assiette, il faut essayer de trouver des tomates et des kiwis qui sont de tailles similaires.

Après plusieurs tests, j'ai repéré que ce sont les tomates allongées qui sont les plus adaptées et correspondent bien au diamètre d'un kiwi !



Rincez et essuyez les tomates. Coupez-les en tranches pas trop fines (environ 4 à 5 mm d'épaisseur).

Épluchez les kiwis avec un économe, puis coupez-les en tranches de même épaisseur que les tomates.

Déposez les tranches dans une petite assiette en alternant tomate et kiwi.

Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies fraîchement moulu.

Verser un filet de jus de citron vert et un peu de sauce balsamique aux fruits des bois et ajoutez du basilic et de la menthe fraîchement ciselée.

Dégustez 😊

NECTAR BALSAMIQUE FRUITS DES BOIS

Sauce épaisse à base de vinaigre balsamique parfumée aux fruits des bois (si besoin remplacez par une autre sauce ou un vinaigre balsamique à la framboise ou aux fruits rouges)

