

TOMATES MULTICOLORES & NECTARINE



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



PAS DE
CUISSON

Lavez et égouttez les tomates et la nectarine.

Coupez les tomates en 2. Coupez la nectarine en 8 quartiers, puis recoupez chaque quartier en 4 morceaux. Mélangez le tout.

Saupoudrez un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies du moulin.

Versez la vinaigrette et mélangez. Si vous choisissez l'option de la sauce aux agrumes, zestez un demi citron vert et déposez-le sur le dessus.

Parsemez du basilic fraîchement ciselés. C'est prêt ! 😊



INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

1 grosse nectarine bien mûre
200 g tomates cerises multicolores
basilic frais
fleur de sel, poivre 5 baies
- assaisonnement -
2 c. à soupe
vinaigrette olive balsamique au basilic
- ou au choix -
2 c. à soupe vinaigrette agrumes
+ zeste ½ citron vert