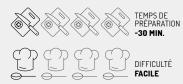
TOMATES MULTICOLORES & NECTARINE







CUISSON

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 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! 😊



