



salade de tomates aux croûtons et à la mozzarella



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches de pain blanc
huile d'olive
1 kilogramme de tomates (plusieurs variétés)
1 trait vinaigre de vin rouge
2 cuillères à soupe de câpres
1 cuillère à soupe de graines de fenouil
1 bouquet de basilic
sel et poivre
4 bulbes mozzarella
1 pincée de poivre de cayenne (ou de piment d'Espelette)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le pain en petits carrés et faites-les dorer à l'huile d'olive. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 2.** Émincez les tomates. Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive, un filet de vinaigre de vin rouge, les câpres, les graines de fenouil et le basilic. Salez et poivrez. Servez la salade dans 4 assiettes.
- 3.** Garnissez de croûtons et dressez une boule de mozzarella au centre de chaque assiette. Assaisonnez de piment d'Espelette.