




Salade de tomates à la burrata

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

500 grammes de tomates (de différentes formes et couleurs)
1 ravier de tomate cerise
1 boule mozzarella (burrata de Zanetti)
1 oignon rouge (émincé)
1/4 concombre (coupé égrené et coupé en petits morceaux)
1 poignée de basilic (frais)
1 poignée de menthe fraîche
1 tiret de vinaigre balsamique
1 tiret d'huile d'olive
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les tomates. Coupez les tomates cerises en deux et coupez les tomates plus grosses en morceaux de la taille d'une bouchée. Versez dans un plat.
- 2.** Ajoutez l'oignon rouge émincé. Mélangez doucement les tomates et l'oignon rouge avec les mains pour que les saveurs se mélangent de manière optimale. Ajoutez ensuite le concombre avec précaution.
- 3.** Déposez la burrata effilochée en morceaux par-dessus.
- 4.** Décorez avec les herbes fraîches, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonnez à votre guise de poivre du moulin.