



# 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.