

tartare de tomates anciennes, mozzarella, olives Bio ail et persil

Envie de couleurs, de fraîcheur et de légèreté pour les beaux jours qui arrivent ? **Edda du blog, un déjeuner de Soleil** vous propose une entrée rapide : une **verrine de tartare de tomates anciennes** avec de la mozzarella associée à l'une des recettes de notre nouvelle gamme d'olives bio en bocal : les **Olives Bio ail et persil**. Un équilibre parfait.

- 4 personnes
- 20 Min.
- Pas de cuisson

Ingrédients

Préparation

Lavez et essuyez les tomates puis coupez-les en gros dés et mettez les dans une large assiette. Assaisonnez avec du sel (juste un peu), de l'**huile d'olive** et quelques gouttes de crème balsamique. Ajoutez quelques feuilles de basilic frais coupées en deux.

Egouttez les **olives** et coupez-les en quatre (gardez-en quelques unes entières pour en faire des brochettes ou pour garnir le dessus des verrines).

Coupez la mozzarella en dés puis mettez-la avec les tomates. Ajoutez les **olives bio** et mélangez délicatement

Mettez la tartare de tomates, mozzarella, basilic et **olives** dans des verrines. Assaisonnez encore avec un peu **d'huile**, poivrez et garnissez avec les olives entières restantes. Dégustez à température ambiante.

Astuces

Conservation : la salade ainsi assaisonnée se conserve trois heures environ à température ambiante. Elle sera d'ailleurs encore meilleure. Vous pouvez aussi assaisonner les tomates avec les **olives** et les faire mariner à température ambiante plusieurs heures (au frais s'il fait vraiment chaud dehors) pour encore plus de saveurs. Dans ce cas, gardez de côté la **mozzarella** entière dans son eau à température ambiante et ajoutez-la à la fin, en dés, en alternant avec les tomates, directement dans la **verrine**.

Saveurs : les différentes tomates ont des goûts légèrement différents, certaines sont plus acidulées d'autres plus douces, ce qui les rend intéressantes. La **mozzarella** va apporter un côté laiteux qui se marie parfaitement avec les tomates (un grand classique italien) mais surtout ici ce sont les **olives** qui vont donner la touche en plus en apportant une note salée nécessaire, du parfum et une texture plus ferme très agréable. Vous pouvez d'ailleurs les remplacer par les **Olives vertes nature Bio** ou bien par les **Olives vertes au poivron Bio**.

Découvrez nos autres recettes de verrines

Verrines de pastèque, concombre, féta et Olives Apéro à l'ail

Cappucino de tomates au basilic et olives noires confites

Verrines Tzatziki aux Olives Apéro farcies au Poivron

Verrines provenc_ales et Olives apéro a`la Provenc_ale

Verrines de crème d'avocat et crumble de radis aux olives noires

Salade en verrine de fraises et billes de concombre – Olives Apéro Cocktail Gourmand