

Le coulis de tomate

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1 kg de tomates
- 1 gousse ail
- 5cl huile d'olive
- 5 grs de sucre
- sel de céleri



Préparation :

Coupez grossièrement les tomates et l'ail et passez-les au mixeur avec le reste des ingrédients. Vous obtiendrez un savoureux coulis de tomates fraîches.

Le sel de céleri peut être remplacé par quelques feuilles de basilic fraîchement cueillies. Vous obtiendrez l'accompagnement idéal pour le riz et les pâtes ou dans la préparation de sauces telles que la bolognaise ou la ratatouille.

Salade tomate-mozzarella

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 250 grs de tomates cerises
- 1 mozzarella
- 2 petits oignons blanc
- basilic
- jambon de parme



Préparation :

Ciselez le basilic, lavez les tomates cerise et égouttez les oignons et la mozzarella. Faites la vinaigrette. Dans l'assiette ajoutez deux fines tranches de jambon de Parme.

Pour la vinaigrette : de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, sel, poivre et à votre convenance de la moutarde, des échalotes...