

Salade Tomate, Fraise Label Rouge et mozzarella

4 personnes

Préparation : 20 min

Ingrédients :

- 4 tomates
- 125 g de tomate cerise
- 125 g de fraise Label Rouge
- 50 g de pignons de pins
- 5 feuilles de basilic
- 200 g de mozzarella
- 30 g de parmesan bloc
- 40 g de roquette
- ½ botte de radis

- 10 cl d’huile d’olive
- 3 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Préparation :

Laver l’ensemble des légumes. Equeter les fraises et les couper en deux dans le sens de la longueur ainsi que les tomates.

Torréfier les pignons dans une poêle anti-adhédive.

Réaliser des copeaux de parmesan à l’aide d’un économe.

Emincer de fines tranches de radis et réaliser une vinaigrette avec l’huile d’olive, le vinaigre et l’assaisonnement.

Ciseler les feuilles de basilic et les ajouter à la vinaigrette.

Dresser une rosace de tomate et ajouter harmonieusement les fraises, les tomates cerise, les tranches de radis, les copeaux de parmesan et les pignons de pin.

Disposer au centre la boule de mozarella et terminer par la vinaigrette au basilic.