



Velouté de tomate olive mozzarella

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Tomates : 6 à 8 selon leur taille
Olives vertes : 24
Oignon : 1
Huile d'olive : 5 cl
Jus de citron : 1/2
Feuilles de basilic : une douzaine
Poivre gris : une pincée
Mozzarella : 1 boule

Matériel

une planche à découper
un couteau à légumes
un mixer



Réalisation

1. Laver, essuyer et couper en quartiers les tomates. Réserver 6 olives.
2. Mixer les tomates avec l'oignon, l'huile d'olive, le jus de citron, un peu de poivre et la moitié du basilic. Mélanger jusqu'à un gaspacho homogène.
3. Mettre au frais au moins 1 heure.
4. Couper la mozzarella en petits dés, la réserver au frais.
5. Servir dans des coupes passées au congélateur, et décorer des feuilles de basilic restantes, des dés de mozzarella et des olives réservées coupées en petits dés.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com