



**SIEMENS**

## Salade à la tomate et aux nectarines

### Type de plat

Déjeuner -

Faible en calories

### Matériels de cuisine

Couteau et planche  
à découper

### Astuces

Choisissez les meilleures tomates et n'hésitez pas à varier les formes et les couleurs. Utilisez le meilleur vinaigre balsamique blanc. Un bon vinaigre balsamique blanc est moins liquide que le vinaigre de vin et très riche en goût. Ne le remplacez pas par du vinaigre balsamique noir.

## Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

500 g de tomates mixtes  
(anciennes de préférence)  
300 g de nectarines jaunes  
200 g de burrata fraîche  
3 c. à café d'huile d'olive  
2 c. à café de vinaigre balsamique  
blanc de qualité  
Mélange d'épices Zaatar  
(noisette, sumac & origan séché)  
Sel

### PRÉPARATION

1. Couper les nectarines en deux et griller-les au four à 200°C pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, couper les tomates en jolis quartiers et les disposer avec les nectarines grillées et la mozzarella sur de belles assiettes.
3. Pour finir, ajouter du sel, le mélange d'épices Zaatar, de l'huile d'olive et du vinaigre avant de servir.