



SIEMENS

Salade de tomates et nectarines

Type de plat

Lunch -
Faibles
calories

Ustensiles

Couteau et planche à
découper

Conseils

Privilégiez les meilleures tomates et n'hésitez pas à mélanger les formes et les couleurs. Achetez le meilleur vinaigre balsamique blanc possible. 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 variées
(« heirloom » si possible)
300 g de nectarines jaunes
200 g de burrata fraîche
3 càc d'huile d'olive
2 càc de vinaigre balsamique blanc
de qualité
Mélange d'épices Zaatar (noisette,
sumac & origan séché)
Fleur de sel

PRÉPARATION

1. Coupez les nectarines en deux et faites griller au four à 200°C pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, coupez les tomates en jolis quartiers et disposez-les avec les nectarines grillées et la mozzarella sur de belles assiettes.
3. Avant de servir, assaisonnez avec du sel marin, mélange d'épices Zaatar, huile d'olive et vinaigre.