

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, CHÈVRE ET PANURES D'ALGUES



1 per.



20min.



INGRÉDIENTS

- 1 Crottin de Chèvre «Spécial Salade»
- 30 g de tomates vertes
- 30 g de tomates jaunes
- 30 g de tomates Roma
- 20 g de champignons de Paris
- 5 g de romaine
- 2 g d'algues déshydratées bio
- 6 cl d'huile d'avocats
- 2 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Effeuillez puis lavez les tomates, les égouttez. Taillez les tomates de différentes formes. Lavez, puis passez à la mandoline finement le champignon. Taillez la sucrine en biseau. Réalisez la vinaigrette dans un cul de poule, avec les quantités définies ci-dessus, bien mélanger le tout pour un assaisonnement bien homogène. Disposez dans une assiette, les tomates en quinconce de façon élégante, ajoutez le chèvre en disposant sur le dessus 2 g d'algues, la vinaigrette à part, finissez la romaine taillée en biseau et piquée dans les tomates.

