

Tartare de tomates cœur de bœuf

pour 4 personnes



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GÔT



Ingrédients

- 4 tomates cœur de bœuf
- 1 mozzarella
- 8 feuilles de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Recette

Étape 1 : Préparation des ingrédients

- Laver les tomates
- Couper les tomates en dés
- Couper la mozzarella en petits cubes
- Ciseler 4 feuilles de basilic

Étape 2 : Mélange des ingrédients

Dans un saladier mélanger :

- les dés de tomates
- la mozzarella
- l'huile d'olive
- le vinaigre balsamique
- le basilic ciselé
- du sel
- du poivre

Étape 3 : Dressage

- Mettre la préparation dans 4 ramequins
- Démouler les ramequins
- Décorer les tartares avec les feuilles de basilic restantes