

Tartare de tomates :

3 tomates anciennes  
1 petite botte de ciboulette  
5-6 feuilles de basilic  
1 échalote  
3 cornichons  
1 cuil. à café de sel  
1 pincée de poivre

Pour servir :

1 mozzarella  
Huile d'olive  
La préparation

Faire bouillir de l'eau, y plonger les tomates quelques secondes, puis les placer dans de l'eau glacée et les émonder. La peau va se retirer facilement.

Les épépiner pour ne récupérer que la chair. Tailler celle-ci en brunoise et l'égoutter sur du papier absorbant. Ciseler la ciboulette et le basilic et placer les herbes dans un saladier. Peler et émincer l'échalote.

Couper très finement les cornichons, les ajouter dans le saladier avec les tomates bien égouttées. Saler et poivrer.

Servir avec une belle mozzarella et un filet d'huile d'olive.