

BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA

Ingrédients :

- 1 mangue
- ½ concombre
- Une trentaine de tomates cerise
- 30 brochettes
- 1 gousse de vanille
- 30 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre



Recette :

1. Découpez des cubes réguliers à partir d'1 mangue et de la moitié de concombre, lavez et égouttez les tomates cerises.
2. Égouttez 10 pièces de mozzarella en billes, fendre et gratter 1 gousse de vanille.
3. Faites chauffer 30cl d'huile d'olive à 50° maximum et ajoutez la vanille, puis laissez infuser 1 heure.
4. Piquez ensuite les fruits et légumes sur les brochettes (concombre, mangue, tomate, mozzarella).
Disposez les brochettes dans 1 assiette, assaisonnez-les avec du sel et du poivre puis arrosez-les d'huile vanillée.
5. Laissez-les s'imprégner de la saveur vanillée durant au moins 30 minutes, égouttez-les et servez.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>