

Salade caprese

**Pour 4 personnes**

* 4 Mozzarella de bufflonne de 250 g
* 4 Tomates bien mûres
* Huile d’olive vierge extra – 100 ml
* Basilic
* Origan – 1 cuillère
* Poivre noir
* Sel
* Versez l’huile d’olive vierge extra dans un petit bol, mélangez-la avec sel et origan et laissez mariner le tout.
* Entre-temps, lavez et essuyez les tomates, puis coupez chacune d’entre elles en 5 tranches de ½ cm d’épaisseur.
* Ensuite, égouttez les mozzarellas et coupez-les, elles aussi, en tranches de ½ cm d’épaisseur.
* Sur chaque assiette, disposez l’une contre l’autre les tranches d’une mozzarella et d’une tomate de façon alternée ; entre chaque tranche, faites couler une petite cuillère de sauce à l’origan et insérer des feuilles de basilic frais.
* Utilisez les dernières feuilles de basilic et les dernières gouttes de sauce à l’origan pour décorer les assiettes, assaisonnez avec un fil d’huile d’olive, poivrez puis servez.

Italia Mia 2 place de la république 38160 Chatte 04 76 36 80 22