

Salades

Tomates marinées au basilic, chèvre frais et roquette


55 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

45 min

REPOS

168

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
tomates, le chèvre et la
roquette**

4 **Tomate(s)**
 250 g **Chèvre frais**
 1 botte(s) **Basilic**
 1 **Roquette**
 1 **Vinaigre de Xérès**
 1 **Vinaigre balsamique**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Amande(s) en poudre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tomates

- 1 Ôter les pédoncules des tomates à l'aide d'un couteau d'office puis retirer l'intérieur de la tomate, jus et pépins, à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Tailler ensuite les quartiers de tomate en dés et les déposer dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- 3 Saler les dés de tomate pour qu'ils rendent leur eau et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Réserver les tomates et effeuiller le basilic.
- 5 Emincer ensuite le basilic à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Ajouter la moitié du basilic ciselé dans le chinois avec les tomates et réserver le reste dans un bol.
- 7 Assaisonner les tomates de poivre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Verser du vinaigre de Xérès et du vinaigre balsamique puis mélanger le tout et réserver au réfrigérateur pendant 45 min.

Étape 2

Préparation du fromage

- 1 Mettre le fromage de chèvre dans un saladier avec de l'huile d'olive, le reste de basilic et du poivre.
- 2 Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 3 Verser de la poudre d'amande dans le fromage et mélanger.
- 4 Pas besoin de mettre du sel car le fromage de chèvre est déjà bien salé.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tomates du réfrigérateur.
- 2 Disposer le fromage de chèvre au fond d'un emporte pièce placé sur une assiette en tassant bien à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Dresser ensuite les tomates sur le fromage frais en tassant un peu.
- 4 Ôter ensuite l'emporte pièce, assaisonner la roquette d'huile d'olive et de vinaigre de Xérès puis la mélanger.
- 5 Déposer délicatement de la roquette sur les tomates et le chèvre.
- 6 Mettre du poivre sur le tour de l'assiette, décorer avec du vinaigre balsamique réduit et quelques feuilles de basilic puis servir.