

COEUR DE BOEUF À L'ITALIENNE

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 6 Tomates fraîches
- Mozzarella de Bufala (Bufflonne)
- 12 cuillères à café de Pesto bio au basilic (Réf: 651)
- 8 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- Sel
- Poivre noir



6 personnes



5 min



2,4€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Peler les tomates (les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante, les passer sous l'eau et la peau part toute seule)
2. Couper les tomates en tranches
3. Diluer le pesto dans l'huile d'olive
4. Couper les mozzarella en tranches. La burrata, plus crémeuse vous donnera un plat encore plus savoureux
5. Préparer les assiettes en alternant mozzarella et tomates
6. Etaler le pesto sur le centre des tomates
7. Saler et poivrer