



Salade de tomates et Frutti all'olio

Temps de préparation : 30 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

270 g de Frutti di Mare all'olio ASC MSC Escal

4 tomates rouges

4 tomates vertes

4 tomates jaunes

50 g de basilic

Vinaigre balsamique blanc

Fleur de sel, poivre du moulin et huile d'olive



Préparation :

1. Chauffer une poêle sur feu vif avec un filet d'huile d'olive et poêler les Frutti encore congelés 7 à 10 minutes en remuant régulièrement et maintenir tiède.
2. Couper les tomates en rondelles et dresser sur assiette comme un carpaccio en panachant les couleurs. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc, une pincée de fleur de sel et un coup de moulin à poivre.
3. Garder quelques petites feuilles de basilic pour la déco et ciseler le reste.
4. Déposer 2 bonnes cuillères à soupe de Frutti all'olio tiède sur les tomates et parsemer avec le basilic ciselé. Décorer avec quelques petites feuilles de basilic.