

MOZZARELLA À LA TOMATE PARFUMÉE AU BASILIC

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Tomates	10 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Faire macérer pendant 2 jours une botte de basilic dans l'huile d'olive. - Plaquer au froid les tomates préalablement taillées en rondelle et légèrement salées. - Trancher finement la mozzarella (15 g). - Napper le fond de l'assiette avec l'huile d'olive parfumée. - Emincer les courgettes cannelées, citronner. - Dresser en alternance les rondelles de courgettes cannelées, les tranchettes de mozzarella et les tomates émincées. (vert, blanc, rouge). - Décorer avec une petite feuille de basilic et une olive noire.
Courgettes	2 kg	
Mozzarella	5 kg	
Basilic	3 bottes	
Olives noires	100 p	
Huile d'olives	1 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	