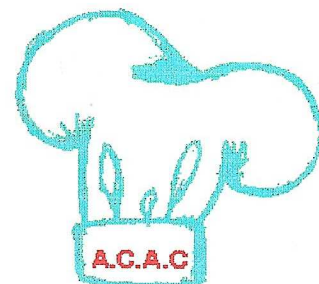


## MOZZARELLA À LA TOMATE PARFUMÉE AU BASILIC

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100  
Description :



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