

Verrines tomates mozzarella'

Ingrédients :

- 1 tomate
- 1 boule de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Sel
- Quelques olives noires dénoyautées
- (Variante : huile balsamique)



Préparation

ÉTAPE 1

Découpez les tomates et la mozzarella en petits dés.

Découpez en 2 les olives noires et réservez.

ÉTAPE 2

Répartissez dans un bol les cubes de tomates et de mozzarella, y ajouter 1 ou 2 cuillère(s) d'huile d'olive et une pincée de sel et de poivre.

Variante : ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive / balsamique

ÉTAPE 3

Pour finir, mettre le mélange de tomate et mozzarella dans les verrines et sur le dessus, y déposer une demi olive noires en décoration.

Puis réservez vos verrines au frigo pendant 30min.

ÉTAPE 4

Servez vos verrines de tomates mozzarella bien fraîches