

Recette : MILLE-FEUILLES DE TOMATES Á LA MENTHE !

La Cuisine des Campagnards !



MILLE-FEUILLES DE TOMATES Á LA MENTHE !

Entrées

INGRÉDIENTS

4 belles tomates
80 grammes de feta
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 feuilles de menthe fraîche
Poivre

PRÉPARATION

1. Laver les tomates.
2. Couper les tomates en rondelles assez épaisses.
3. Détailler la feta en fines lamettes.
4. Verser une demi-cuillère à soupe de vinaigre balsamique dans chaque assiette.
5. Poivre.
6. Ajouter une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive.
7. Placer une rondelle de tomate sur l'assaisonnement.
8. Recouvrir d'une ou de quelques lamettes de feta, puis d'une feuille de menthe.
9. Poursuivre avec une rondelle de tomate et continuer d'alterner les ingrédients.
10. Poivrer les mille-feuilles.
11. Arroser d'un filet de vinaigre et d'huile d'olive.
12. Garder au frais jusqu'au moment de servir.

Un Conseil ?

Vous pouvez réaliser cette recette avec différentes variétés de tomate (cœur de bœuf, noire de Crimée...).

La menthe peut être remplacée par du basilic.

Préparation : 10 minutes



4
PERSONNES



C'est à vous de jouer !