

SANDWICH AUX TOMATES, MOZZARELLA ET BASILIC[©]



Assemblage du sandwich :

- 10 pains à sandwich aux épinards, ail rôti et curcuma
- 100 g d'huile d'olive extra vierge
- 400 g de tomates à l'ancienne mûres
- 400 g de tomates cerise jaunes et rouges en grappes
- 400 g de fromage mozzarella
- 20 mcx d'olives noires Kalamata

Fleur de sel (au besoin)

Poivre noir fraîchement moulu (au besoin)

Herbes fraîches (au besoin)

Basilic frais (au besoin)

Instructions

- /// Couper le pain aux épinards, ail rôti et curcuma en deux à l'horizontale.
- /// Couper et épépiner les tomates à l'ancienne, puis les assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive.
- /// Sauter les tomates cerise en grappes, puis les assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive.
- /// Assaisonner le fromage mozzarella avec sel, poivre et huile d'olive.
- /// Assembler le sandwich et le garnir avec des olives noires Kalamata et des herbes.