



Carpaccio de tomates colorées au Sainte-Maure de Touraine AOP, menthe et petits croûtons

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1/2 Sainte Maure de Touraine AOP
- 4 à 5 tomates de couleurs différentes
- 2 à 3 brins de menthe
- 2 tranches de pain de mie
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
Le jus et le zeste d'un demi-citron jaune
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1. Huiler légèrement les tranches de pain de mie et les couper en petits dés.
2. Chauffer une poêle antiadhésive et y dorer les dés de pain pour les rendre croustillants. Réserver.
3. Effeuillez la menthe fraîche. Réserver quelques petites feuilles pour la décoration et ciseler le reste finement.
4. Dans un petit bol mélanger ensemble, la menthe ciselée, l'huile d'olive et le vinaigre de cidre. Assaisonner en sel et en poivre du moulin. Réserver.

5. Trancher les tomates et les disposer harmonieusement dans un grand plat.
Couper le Sainte Maure de Touraine AOP en dés et le répartir sur les tomates. Décorer de feuilles de menthe fraîche.
6. Servir ce carpaccio accompagné de croûtons et d'une vinaigrette à la menthe.