



Tartare de tomates et sa «Sauce Gourmande» Huile d'olive et sa pointe de Basilic

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 tomates Cœur de bœuf ou autres d'excellente qualité
- 300 g de fromage de chèvre ou de brebis
- 4 cuillères à soupe de **Sauce Salade «Les Gourmandes» Huile d'olive et sa pointe de basilic**
- Olives noires
- Poivre
- Cercles moules pour dresser la préparation

PRÉPARATION :

Otez les pédoncules des tomates et plongez-les pendant 15 secondes environ dans une casserole d'eau bouillante. Retirez-les lorsque la peau commence à se décoller. Passez-les sous un jet d'eau et pelez-les. Coupez-les en 4 et enlevez les pépins. Faites égoutter les tomates sur du papier absorbant, puis détaillez la chair en petits dés. Placez ces derniers dans un saladier. Coupez le fromage de chèvre ou de brebis en petits dés et mettez-les dans le saladier avec les tomates. Ajoutez les 4 cuillères à soupe de **Sauce Salade «Les Gourmandes» Huile d'olive et sa pointe de basilic**. Poivrez. Mélangez l'ensemble. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Répartissez la préparation dans des cercles posés sur des assiettes. Retirez les cercles délicatement. Décorez avec les olives noires.

