



MILLE-FEUILLES DE TOMATES & MOZZARELLA

ACCOMPAGNÉ DE SON ESTANDON
HÉRITAGE ROSÉ

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation: 30 min**Budget: Bon marché****Niveau: Facile**

POUR 6 PERSONNES

- 6 belles tomates
- 3 boules de mozzarella de bufflonne
- 6 brins de cerfeuil
- 6 brins de ciboulette
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive Oliveraie de Larroque - assaisonnement
- ½ jus de citron
- Sel

PRÉPARATION

- Verser l'huile d'olive dans un bol, saler et poivrer, ajouter le jus de citron puis le cerfeuil haché et réserver.
- Laver, sécher, effeuiller et hacher finement le cerfeuil.
- Ciseler la ciboulette.
- Couper les tomates et les mozzarella en tranches. Monter les mille-feuilles dans les assiettes en alternant les rondelles de tomates et de mozzarella.
- Parsemer de ciboulette ciselée.

L'ASTUCE DU CHEF

Arroser d'huile d'olive.
Servir aussitôt.



Huile d'olive vierge extra issue d'un parfait assemblage de deux variétés d'olives (Arbosana et Arbequine). L'Oliveraie de Larroque EXTRAITE À FROID est douce et équilibrée, sa saveur fruitée relèvera vos plats avec une juste délicatesse.



LA SUGGESTION DU CAVISTE

ESTANDON HÉRITAGE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Nez ouvert sur des notes de lilas et de glycine. Finale gourmande sur les agrumes et les fleurs blanches.

Pourquoi cette alliance ?

Son fruité saura parfaitement équilibrer l'acidité de la tomate, et apportera en bouche un mariage d'arômes, de saveurs et de légèreté.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com