

SALADE DE TOMATES CERISES ET BOCCONCINI

Ingrédients : pour 4-6 portions

Note : j'ai fait la moitié de la recette mais vous présente la recette complète

- 2 ½ tasses (380 g) de tomates cerises, coupées en deux (j'ai utilisé des tomates cerises miniatures
- 1 contenant de 200 g de bocconcini cocktail Moitié (minis dans mon cas que j'ai coupés en morceaux
- Ajout : 2 c. à soupe (30 ml) de fleur d'ail haché très finement
- Ajout : 4 c. à soupe (60 ml) d'oignons verts hachés finement
- Basilic frais haché au goût

Vinaigrette

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique
- Quelques gouttes de sirop d'érable
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un saladier, fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
2. Ajouter le reste des ingrédients.
3. Touiller délicatement et servir.

Source : déclinaison d'une recette de GuyPicurien - Cuisiner, c'est aimer

<https://guylapointe.wordpress.com/2019/02/12/salade-de-tomates-cerises-et-bocconcini/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mercredi 3 août 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/08/salade-de-tomates-cerises-et-bocconcini.html>

-