

Salade tomates, mozzarella et pesto d'ail des ours

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 10 mn

Que diriez-vous d'une salade de tomates et mozzarella... Jusque là, rien de neuf me diriez-vous ! Mais si je vous annonce que la sauce qui va accompagner cette salade est réalisée à base de pesto d'ail des ours !

Ingrédients

- tomates
- mozzarella
- 1 gousse d'ail
- ciboulette
- 1 cs de moutarde
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de pesto d'ail des ours
- origan

Préparation

- 1 Lavez et coupez vos tomates en rondelles. Égouttez la mozzarella et coupez-là en rondelles également. Pelez, lavez et hachez finement l'ail et l'oignon.
- 2 Préparez votre plat en intercalant rondelles de tomates et rondelles de mozzarella.
- 3 Préparez votre vinaigrette en mélangeant, moutarde, pesto, vinaigre, huile, ail et oignon haché. Salez et poivrez.
- 4 Versez votre vinaigrette sur les tomates et saupoudrez d'origan. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

