

## TAPAS DE TOMATES MARINEES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 8 minutes Repos : 2-3 heures
Pour 4 personnes	1 plat, 1 bol, 1 assiette de service

### **Ingrédients :**

Quelques tomates

herbes de Provence

2 c à s d'huile d'olive vierge

4 tranches de pain de campagne grillées ou 8 tranches de baguette

1 gousse d'ail coupée en deux

1 c à c de vinaigre balsamique

50 gr mozzarella

sel

poivre de moulin

### **Préparation :**

1 - Faire cuire les tomates au four, préchauffé à 220°C (th 7), pendant 8 minutes.

Laisser refroidir puis retirer la peau, réserver dans un plat.

2 - Mélanger l'huile, le vinaigre balsamique et les herbes, verser cette préparation sur les tomates, laissé reposer quelques heures ou toute une nuit.

3 - Au moment de servir, griller les tranches de pain de campagne ou de baguette, frotter avec l'ail coupé en 2, ajouter les tomates et la mozzarella coupées en petits morceaux, saler, poivrer, napper avec le reste de marinade et servir sur une assiette.