Salade de tomates et Bresaola

16/10/2019 à 16h10

Par Georgiana Viou

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 12 rondelles de tomates rouges (style grappe)
- 12 rondelles de tomates jaunes
- 12 rondelles de tomates vertes ou noires
- 4 petites tranches de Bresaola par personne (tranches de viande de boeuf séchée et salée)
- 1 citron vert
- Une poignée de pousses (épinards par exemple)
- Quelques copeaux de parmesan
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Pâquerettes (comestibles bien-sûr - facultatif)

Préparation :

- Disposez les tomates dans les assiettes en alternant chaque couleur. Au moment de servir, déposez au centre les tranches de Bresaola;
- Ajoutez la fleur de sel et le poivre du moulin. Ajoutez aussi un peu de zeste de citron vert et parsemez de copeaux de parmesan;
- Finissez avec quelques feuilles de pousses, et un filet d'huile d'olive.

L'astuce du chef :

Déclinez en utilisant un autre fromage, des câpres, des pignons de pins...