



Services Alimentaires Santé Plus

3105 rue Bédard, St-Jean-Baptiste

(450) 467-5870 poste 4375

Salade de tomates cerises & bocconcinis

Pour 4 à 6 personnes

- 1 panier de tomates cerise rouges
- 1 panier de tomates cerise jaunes (en saison)
- 1 pot de mini bocconcinis
- Feuille de basilic frais
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel & poivre

Méthode

- Laver les tomates et les couper en deux
- Rincer les bocconcinis et les couper en deux
- Laver les feuilles de basilic et ciseler
- Mettre les tomates, les bocconcinis et le basilic dans un saladier
- Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique,
- Saler et poivrer au goût
- Mélanger le tout et laisser mariner 15 minutes au réfrigérateur.
- Servir froid!

Bon appétit!