

# Salade du PARC MONTsouris

480g environ

\*\*\*\*\*

Mozzarella di Bufala 100g, Tomates cocktail 120g, cœur de pigeon 180g, séchées 15g, 1 Sucrine, Olives Kalamata, Oignons Rouges, Croûtons, Basilic Vert, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Fleur de sel, Poivre du moulin.

(Prix de revient moins de 3 euros)

## Préparation :

- ✓ Effeuille la sucrine et la couper en deux dans la longueur.
- ✓ Réserver 4/5 demi-feuilles de sucrine.
- ✓ Couper en cube les tomates séchées.
- ✓ Couper des rondelles d'oignons rouges
- ✓ Couper des lanières d'olive.
- ✓ Concasser grossièrement les croûtons en poudre.
- ✓ Tailler les tomates cocktails en quartiers (en 4).
- ✓ Tailler les tomates cœur de pigeon en 2 (ou en 4).
- ✓ A part dans un saladier assaisonner les tomates cocktail et cœur de pigeon avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, fleur de sel, et poivre du moulin.
- ✓ Dans un autre saladier, répéter la même opération avec la sucrine, et les billes de mozzarella à part.

## Dressage:

Au fond du saladier disposer les feuilles de sucrine, quelques rouelles d'oignons, quelques lanières d'olives, un peu de poudre de croûtons, un peu de tomates séchées, et une partie des tomates assaisonnées.

Au dessus de ces tomates, mettre le reste d'oignons, d'olives, de poudre de croûtons, de tomates séchées, et disposer harmonieusement avec du volume toutes le reste des tomates, intercaler les billes de mozzarella, qu'elles soient bien visibles.

Finir avec les cœurs de basilic vert et quelques feuilles de sucrine pour donner du volume.

Remettre un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique à l'envoi.

\*\*\*\*\*

# PARC MONTsouris Salad

480g about

\*\*\*\*\*

Mozzarella di Bufala 100g, Tomatoes cocktail 120g, Tomatoes cœur de pigeon 180g, Sundried Tomatoes 15g, 1 Sucrine Lettuce , Kalamata Olive, Reds Onions, Croutons, Green Basilic, Olive Oil, Balsamic Vinegar, Flower of Salt, Pepper mill.

(Cost less than 3 euros FR)

## Preparation :

- ✓ Remove the leaves of the salad and cut it in two in the length part
- ✓ Keep 4/5 half of leaves of Sucrine Lettuce
- ✓ Cut the sundried tomatoes in cube
- ✓ Cut slices of red onions
- ✓ Cut some strip of olive Kalamata
- ✓ Crush roughly croutons in powder
- ✓ Divide cocktail tomatoes in quarter
- ✓ Divide Cœur de Pigeon tomatoes in quarter (or in two)
- ✓ Apart in a salad bowl season the cocktail and sundried tomatoes with Olive Oil, Balsamic Vinegar, Flower of Salt and Pepper Mill.
- ✓ Apart in another salad Bowl, do it again with Sucrine Lettuce, and Mozzarella di bufala balls.

## Assembly :

At the bottom of the salad bowl, put the leaves of the sucrine Lettuce, some slices of red onions, some strips of olives, some croutons, some sundried tomatoes, and a part of seasoned cocktail and cœur de pigeon tomatoes.

Above those tomatoes, put the rest of the red onions, olives, croutons, sundried tomatoes, and spread nicely the rest of the tomatoes, with mozzarella di Bufala interposed in between and visible.

Finish the preparation with the heart of the Green Basilic, and some Lettuce leave to give some volume.

Reset a stream of olive oil, Balsamic Vinegar on the top.

.....