

Tomate cerise

Salade tomate cerise et melon

Ingrédients :

1	melon
1 barquette	tomate cerise
15 petites boules	mozzarella ou chèvre
	poivre du moulin
	quelques feuilles de menthe
	fraîche ou basilic frais

Méthode :

- Couper le melon en deux, retirer les graines, détailler la chair en billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Ciseler la menthe ou le basilic.
- Dans un bol, disposer les billes de melon et les tomates cerise.
- Ajouter les boules de fromage. Parsemer de menthe ou basilic. Poivrer.
- Servir dans des coupes individuelles.

Tomate cerise

Salade orientale

Ingrédients :	1 boîte	pois chiches
	1 barquette	tomate cerise coupées en deux
	½	poivron en dés
	1 gousse	ail pressé
	½	bouquet de menthe
	½	bouquet de coriandre
		quelques olives noires dénoyautées
	2 c. à tb	jus de citron
	6 c. à tb	huile d'olive
		sel et poivre

Méthode :

- Dans un saladier, mélanger le jus de citron et l'huile. Ajouter l'ail pressé. Saler et poivrer.
- Rincer et égoutter les pois chiches. Verser dans le saladier. Ajouter le poivron, les olives. Parsemer de menthe et de coriandre. Mélanger.
- Mettre au frigo 1 heure avant de servir. Au dernier moment, ajouter les tomates cerise. Rectifier l'assaisonnement. Servir.

Tomate cerise

Pâtes avec sauce crue aux tomates cerises

Ingrédients :	1lb	pâtes longues
	24	tomates cerise coupées en deux
	1	courgette
	3 c. à tb	câpres hachées
		zeste de deux citrons
		huile d'olive
		Sel et poivre du moulin

Méthode :

- Faire cuire les pâtes env. 8 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
- Coupez la courgette en rubans mince à l'aide d'un couteau économe.
- Dans un saladier, assemblez les tomates, les rubans de courgettes, les câpres et les zestes.
- Égouttez les pâtes sans les rincer et déposez-les dans le saladier. Ajoutez une bonne rasade d'huile d'olive, salez et poivrez au goût.
- Mélangez bien et servez.

Au service , il ne faut pas oublier le parmesan fraîchement râpé.