



1. Pelez les tomates. Enlevez les pédoncules et coupez-les en dés de +/- 1 cm. Mettez-les dans une passoire et laissez le jus s'égoutter pendant 10 mn. Puis mettez-les dans un saladier, assaisonnez avec 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, du sel, du poivre et 2 c. à soupe d'huile d'olive, mélangez délicatement et réservez.
2. Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur et épépinez-le avec une cuillère à café. Puis coupez-le en dés de +/- 1 cm. Mettez-les dans un saladier, assaisonnez avec 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, du sel, du poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive, mélangez et réservez.
3. Dans un bol, écrasez la feta à la fourchette. Effeuillez le basilic, réservez quelques feuilles pour le dressage. Émincez finement le reste et mettez-le avec la feta. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile d'olive, la ciboulette, le jus de citron, du sel et du poivre et mélangez le tout.
4. Dans une assiette individuelle, posez votre cercle. Mettez les dés de concombre au fond et tassez avec le couvercle du cercle. Puis mettez les dés de tomates, tassez à nouveau. Enfin la feta. Tassez et égalisez le dessus. Enlevez le cercle délicatement et décorez avec les feuilles de basilic et les zestes de citron. Donnez quelques tours de moulin à poivre. Renouvelez ces opérations pour les autres assiettes et servez ce tartare aussitôt !



Pour peler les tomates, vous avez trois possibilités :

- 1 - Plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix.
- 2 - Pour de petites quantités, comme c'est le cas ici, utilisez un éplucheur à tomates. Si vous ne connaissez pas encore cet ustensile, [cliquez ici](#) pour voir à quoi cela ressemble...
- 3 - Pour les tomates qui ont des replis, comme ici les cœurs de bœuf et qui sont difficiles à éplucher avec un éplucheur à tomates, faites une croix sur les tomates avec un couteau, à l'opposé du pédoncule, puis mettez-les 30 secondes à 900 watts au micro-ondes. La peau ne s'enlèvera pas aussi facilement qu'avec de l'eau bouillante mais se pèlera tout de même aisément.

Super facile
30 mn de préparation
Bon marché
Sans gluten
Cru
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle avec poussoir de +/- 10 cm

2 grosses tomates cœur de bœuf (ou 3 petites)
1 concombre
200 g de feta
3 branches de basilic
2 c. à soupe de ciboulette
1/2 citron et son zeste
2 c. à soupe de vinaigre balsamique (de qualité !)
6 c. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter une couche de petites olives noires dénoyautées. Vous pouvez utiliser d'autres variétés de tomates et plusieurs couleurs (des jaunes, des vertes et des rouges). Vous pouvez mettre du crabe à la place de la feta, ou encore du crabe et de l'avocat, à la place de la feta et du concombre. Vous pouvez également remplacer la feta par un fromage de chèvre assez crémeux. Vous pouvez enfin le servir avec un coulis de tomates fraîches bien épais ou une salade de jeunes pousses.

