



1. Pelez les tomates, enlevez les pédoncules et coupez-les en tranches fines. Disposez-les à plat sur un plat de service.
2. Égouttez la mozzarella. Découpez-la en tranches de la même épaisseur que les tomates, ou en deux si vous avez achetés des billes. Répartissez-les sur les tomates.
3. Rincez, séchez et prenez les petites feuilles du basilic et répartissez-les sur la salade.
4. Dans un bol, mélangez 1 c. à soupe de vinaigre avec le sel et le poivre. Puis ajoutez 4 c. à soupe d'huile d'olive tout en émulsionnant. Versez sur la salade et servez aussitôt.



Pour peler vos tomates, utilisez un éplucheur à tomate (si vous n'en avez jamais vu, consultez ma page "[30 ustensiles qui simplifient la vie](#)") ou plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin d'entailler leur peau au préalable d'une petite croix. Choisissez bien vos tomates ! La tomate doit rester souple sous la pression du doigt cependant sa consistance doit être ferme et dense. Sa robe doit être lisse, brillante et sans taches. Sentez-la : son odeur doit être prononcée.

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

Ingrédients pour 4 pers. :

- 2 grosses tomates (bios de préférence. Vous pouvez également prendre des tomates de couleurs et tailles différentes comme sur la photo)
- 2 boules de 125 g - ou des billes - de mozzarella di bufala Campana (ou une autre mozzarella de qualité !)
- 1/2 bouquet de basilic
- Vinaigre balsamique (les qualités sont très inégales, consultez ma page "[Bien choisir et conserver ses produits](#)" - tout en bas ! - pour bien le choisir)
- Huile d'olive (il y a beaucoup de très bonnes huiles, prenez-la extra-vierge et de 1ère pression à froid)
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Remplacez la mozzarelle par de la burrata ou de la stracciatella pour une texture plus crémeuse. Servez cette salade avec une vinaigrette au pesto (délayez 1 c. à soupe de pesto dans votre vinaigrette). Vous pouvez également, à l'aide d'une seringue, inciser votre mozzarella au cœur et mettre un peu de cette vinaigrette au centre (fonctionne mieux avec une burrata). N'hésitez pas à mélanger plusieurs variétés de tomates pour plus de saveurs.

