

Salade de tomates, courgettes bio, mozzarella de bufflonne et huile vanillée

La vanille c'est très parfumé et très bon. Souvent utilisée dans les desserts et de plus en plus sur les poissons blancs ou les tartares. Moi j'avais envie de tester sur une salade ! Comme l'huile vanillée est très ronde et grasse en bouche, j'avais envie d'acidité.. Voilà à quoi je suis arrivée !

Pour 4 personnes : 300g de tomates cœur de pigeon – 4 boules de mozzarella de bufflonne – 2 petites courgettes bio – de huile vanillée – 1 citron jaune – Fleur de sel – poivre noir du moulin.

Lavez vos tomates et vos courgettes.

Coupez les tomates en deux, réservez dans un saladier.

Coupez vos courgettes en brunoise (petits dés) et ajoutez aux tomates.

Zestez le citron et ajoutez les zestes aux tomates et courgettes.

Versez 2 à 3 cuillère à soupe d'huile d'olive vanillée. Mélangez.

Ajoutez le jus d'un 1/2 citron. Mélangez. Salez, poivrez.

Personnellement, j'aime quand c'est plus acide, du coup j'ajoute plus de jus de citron.

Servez dans 4 assiettes creuses. Déchirez, dans chaque assiette, une boule de mozzarella.

Versez dessus un filet d'huile vanillée, un peu de poivre et

de fleur de sel.

A servir frais !

Cake comté, tomates séchées et romarin

Pratique, simple. Le cake est un star quand il s'agit de manger sur le pouce. Encore mieux, on y met ce que l'on veut ;-))J'avais cette fois-ci envie de soleil à défaut d'en avoir dehors. Alors du romarin et des tomates séchées s'imposaient !

Pour 24 mini cakes : 250g de farine – 250g de comté – 5/7 tomates séchées – 4 œufs – 1,5 sachet de levure chimique – 10cl d'huile d'avocat – 10cl de lait – du romarin – poivre/sel.

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Réservez.

Râpez votre comté et réservez-le. Coupez les tomates en petits morceaux. Réservez-les.

Dans un grand saladier, battez les œufs en omelette. ajoutez-y l'huile. Battez de nouveau.

Ajoutez à ce mélange la farine. Mélangez bien. Délayez le mélange avec le lait. Versez le fromage et les tomates dans le mélange, ainsi que 2CS de romarin émincé. Salez, poivrez. Incorporez-les à l'aide d'un maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Garnissez vos moules (au besoin, complétés par du papier

cuisson ou des caissettes en papier) au 2/3 de la hauteur. Placez un peu de romarin sur le dessus.

Enfournez dans votre four chaud pour 50min. Vérifiez la cuisson avec un pic (il doit ressortir propre).

Laissez refroidir complètement sur un grille.

Vous pouvez les manger accompagnés d'une salade verte bien assaisonnée ou placez-les dans votre lunchbox.