Salade Caprese

POUR 2 PERSONNES

- 600 g de tomates cerise
- 1 pincée de fleur de sel
- Une grande tranche de pain (type bruschetta)
- 6 càs d'huile d'olive
- 2 càc d'origan
- 20 g de beurre
- 4 petits oignons rouges
- 1 boule de mozzarrella Buffala
- Quelques feuilles de basilic

- Coupez les tomates cerises en dés, ajoutez la fleur de sel et laissez-les rendre leur jus pendant au moins une demi-heure. Égouttez et mettez le jus de côté.
- Détaillez les oignons rouges en fines lamelles, coupez la mozzarella en morceaux.
- Coupez le pain en morceaux et faites tremper quelques secondes les morceaux de pain dans le jus des tomates.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Lorsqu'elle est bien chaude, ajoutez les croûtons et laissez-les dorer quelques minutes en les retournant régulièrement (un conseil, restez à côté cela va vite). Lorsque les croûtons sont bien dorés, ajoutez le beurre et l'origan et continuez la cuisson jusqu'à ce que les croûton soient bien imbibés de beurre.
- Dans une assiette, mélangez les tomates avec les oignons rouges et la mozzarella. Ajoutez les croûton encore tièdes et décorez de quelques feuilles de basilic ciselées. Terminez par un peu de fleur de sel, un tour de moulin à poivre, un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Servez aussitôt.

© www.fraise-basilic.com