



Entrées

Coeur de boeuf à la mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tomates (Coeur de boeuf)
8 feuilles de basilic
2 boules mozzarella de bufflonne
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les tomates en deux. Coupez plusieurs fois en croix la chair avec un couteau aiguisé puis salez et poivrez. Déposez une petite feuille de basilic puis la mozzarella coupée en morceaux sur chaque tomate

Assaisonnez bien avec poivre et sel et aspergez d'huile d'olive. Placez les tomates environ 20 minutes dans un barbecue fermé ou un four préchauffé à 170°.

