

Bocconcini et tomates

Servir en mini-brochette ou en salade

Ingrédients

1 contenant de perles de fromage bocconcini

1 contenant de tomates cerises

1/4 tasse d'huile d'olive à l'ail grillé

6 c. à soupe de vinaigre balsamique

2 c. à soupe de basilic frais haché

Fleur de sel au goût

Poivre du moulin au goût

Préparation

Égoutter le contenant de fromage.

Mélanger l'huile, le vinaigre et le basilic et verser directement dans le contenant de fromage égoutté.

Saler et poivre. Laisser mariner au frigo minimum 3 heures en secouant de temps en temps pour mélanger.

Mettre les perles de bocconcini sur des cure-dents en alternant avec des tomates raisins, pour une jolie présentation en hors d'œuvre ou mélanger simplement avec les tomates et servir en salade d'entrée ou d'accompagnement.