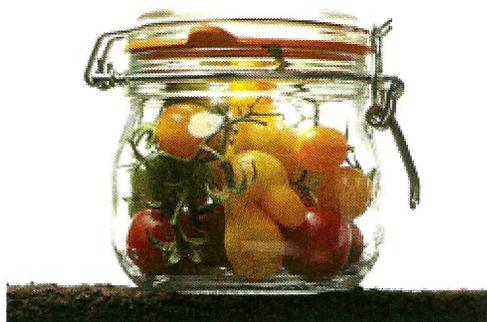


Bocaux de tomates-mozzarella



Ingrédients

- 1 kg de petites tomates rondes et fermes
- 3 boules de mozzarella
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de basilic
- 6 grains de poivre
- ½ litre d'huile d'olive

Recette

- Piquez les tomates jusqu'au cœur avec une fourchette.
- Pressez légèrement avec la main pour en extraire l'eau et les graines.
- Ebouillantez-les quelques secondes puis pelez-les.
- Coupez les boules de mozzarella en épaisses rondelles.
- Epluchez l'ail.
- Rangez les tomates dans le bocal en alternant avec la mozzarella, l'ail, le poivre et quelques feuilles de basilic.
- Recouvrez complètement avec l'huile d'olive, refermez et laissez mariner 3 jours dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière avant de consommer.