

## Salade « caprese » à notre façon



### Ingrédients

4 tomates

400 g de mozzarella de buffala

### *Pour le pesto*

30 g de feuilles de basilic

1 gousse d'ail

30 g de pignons grillés

50 g de parmesan râpé

150 ml d'huile d'olive vierge extra

### Pas à pas

Couper en tranches les tomates et la mozzarella et les placer dans une assiette en alternant les 2 ingrédients. Verser le pesto dessus.

Pour élaborer le pesto, tout d'abord, blanchir les feuilles de basilic dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 sec puis arrêter la cuisson. Mettre les feuilles de basilic dans un bol d'eau glacée. Quand les feuilles de basilic sont froides, bien les sécher et les écraser avec le reste des ingrédients.