

Millefeuille Tomate mozzarella



Très facile - 4 pers- Prép : 15 min



5 tomates
2 boules de mozzarella
1 cuil. à soupe de pesto
100 g de feta
Huile d'olive
Sel, poivre

Peler et épépiner les tomates, sauf une que l'on garde pour la dernière couche de nos millefeuilles.

Egouttez et couper la mozzarella en rondelles.

Ecrasez la feta que vous mélangez à la cuillère de pesto.

Munissez vous de cercle que vous déposerez dans chaque assiette.
Dans le fond de chacun, déposez les dés de tomate en tassant bien. Recouvrir de mélange feta/pesto, déposer une rondelle de mozza et finir par une rondelle de tomate.

Tassez bien entre chaque couche.

Si vous souhaitez faire comme moi une réduction de vinaigre balsamique, c'est très simple, mettre 100 ml de vinaigre dans une casserole et faire réduire 3-4 min à feu doux.

Arrêtez dès que le vinaigre forme de grosses bulles et prend la texture sirupeuse d'un caramel.

Réservez et ajouter un peu de vinaigre balsamique pour détendre un peu la réduction.

Décorez et server !