

Sainte-Maure-de-Touraine sur salade de tomates



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 demi [Sainte-Maure- de-Touraine](#)

AOC bien affiné

6 belles tomates

1 bouquet de basilic

1 poignée d'olives noires dénoyautées

3 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparation

Laver les tomates.

Les couper en rondelles pas trop fines.

Retirer délicatement la paille qui traverse le Sainte-Maure de Touraine.

Couper le fromage en rondelles de même épaisseur que les tomates.

Dans un plat, alterner rondelles de tomates et de Sainte-Maure.

Parsemer de basilic ciselé.

Arroser l'ensemble d'huile d'olive.

Saler, poivrer.

Ajouter quelques olives noires.

Servir frais.