

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de tomates et d'orge



30 minutes



4 portions

Ingrédients

200 g	de tomates cerises de saison multicolores
30 g	d'orge
2	pêches
2	mozzarella di bufala
1	barquette de myrtilles
1	poignée de cresson de jardin
	Sauce salade Bruno's tomate et basilic

Une recette saine pour les chaudes journées d'été. Cette composition de tomates et d'orge vous convaincra par sa légèreté et sa fraîcheur ainsi que par la note fruitée que les pêches et les myrtilles lui confèrent.

Préparation

1. Cuire l'orge dans de l'eau salée, l'égoutter et la laisser refroidir. **2.** Laver et couper en deux les tomates cerises, les mélanger avec l'orge dans un saladier. Assaisonner avec un peu de sauce salade tomate et basilic Bruno's et dresser le tout sur des assiettes. **3.** Couper les pêches en tranches, les faire brièvement revenir à la poêle et les ajouter. **4.** Émietter la mozzarella di bufala et la répartir sur la salade. **5.** Décorer avec les myrtilles et le cresson de jardin et arroser le tout d'un filet de sauce salade Bruno's tomate et basilic.

Bon appétit!



brunosbest.ch