



PRÉPARATION :
10 MIN



NIVEAU :
MOYEN



COÛT :
FAIBLE

TOMATES - MOZZARELLA
REVISITÉ À L'HUILE
ESSENTIELLE DE THYM

Joli'Essence
en Provence

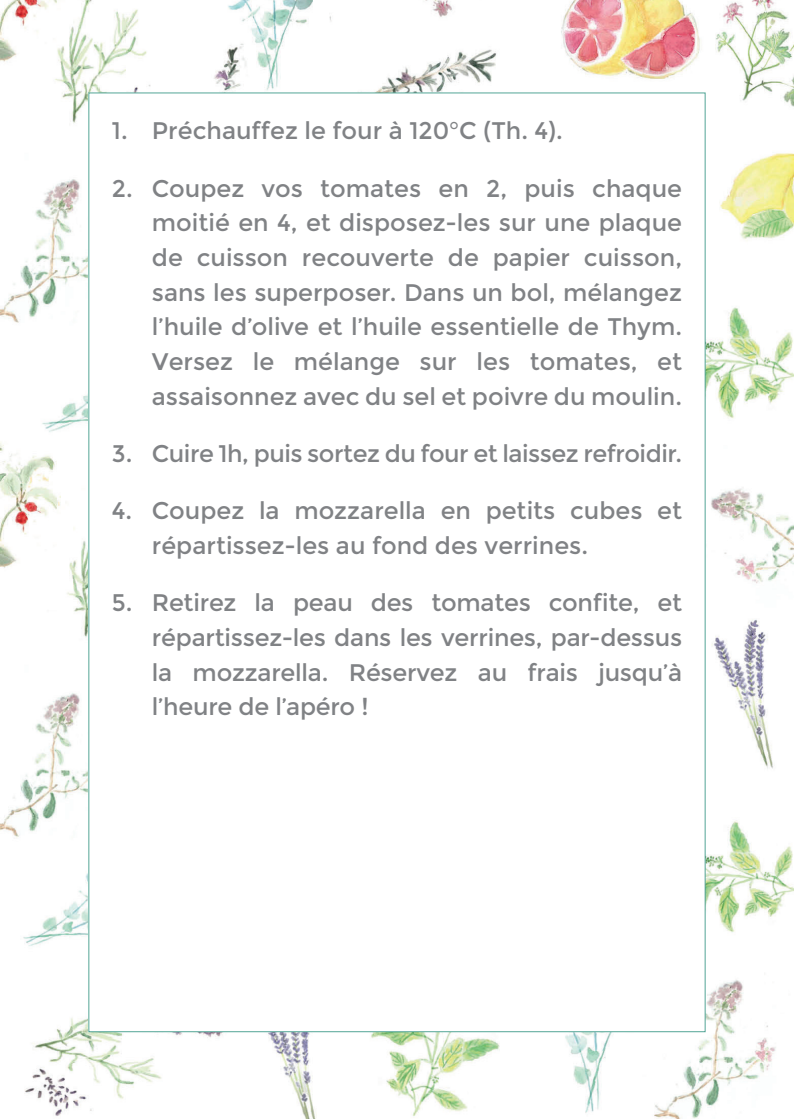
TOMATES CONFITES MOZZARELLA REVISITÉ À L'HUILE ESSENTIELLE DE THYM BIO



INGRÉDIENTS

POUR +/- 12 VERRINES

- 10 tomates
- 8 cuillères à soupe d'huile d'Olive vierge extra BIO
- 250 gr de Mozzarella
- Sel et poivre
- 1 goutte d'huile essentielle de Thym BIO

- 
- A decorative border surrounds the central text box, featuring various herbs and citrus fruits. At the top right, there are slices of grapefruit and orange. On the right side, there is a whole yellow lemon. The border also includes sprigs of lavender, thyme, and other green herbs with small flowers.
1. Préchauffez le four à 120°C (Th. 4).
 2. Coupez vos tomates en 2, puis chaque moitié en 4, et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, sans les superposer. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive et l'huile essentielle de Thym. Versez le mélange sur les tomates, et assaisonnez avec du sel et poivre du moulin.
 3. Cuire 1h, puis sortez du four et laissez refroidir.
 4. Coupez la mozzarella en petits cubes et répartissez-les au fond des verrines.
 5. Retirez la peau des tomates confite, et répartissez-les dans les verrines, par-dessus la mozzarella. Réservez au frais jusqu'à l'heure de l'apéro !