



FLEUR DE SEL

recette estivale

SALADE DE TOMATES À LA FLEUR DE SEL DE SICILE



Une salade simple, colorée et pleine de soleil,
rehaussée par la pureté et le croquant
de notre fleur de sel de Sicile.



PRÉPARATION
15 min



PORTIONS
4 pers.



DIFFICULTÉ
Facile

INGRÉDIENTS

- 800 g de tomates anciennes (rouges, jaunes, vertes)
- 1 boule de burrata ou mozzarella di bufala
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Quelques feuilles de basilic frais
- Fleur de sel de Sicile Les Terres Blanches
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- ① Laver les tomates et les couper en tranches épaisses ou en quartiers.
- ② Les disposer joliment dans un plat.
- ③ Déposer la burrata au centre.
- ④ Arroser d'un filet d'huile d'olive extra vierge.
- ⑤ Ajouter quelques feuilles de basilic frais.
- ⑥ Parsemer généreusement de fleur de sel de Sicile et de poivre noir.
- ⑦ Servir immédiatement, en entrée ou en accompagnement d'un plat grillé.

ASTUCE

La fleur de sel s'ajoute toujours en finition pour préserver son croquant et sublimer les saveurs. Parfaite aussi sur des fruits rôtis, des poissons grillés ou une simple pastèque bien fraîche.