

## Carpaccio de Tomates rouges et vertes



### INGREDIENTS

4 tomates rouges	sel et poivre
4 tomates vertes	1 citron
1 gousse ail	8 olives vertes ou noires
ciboulette	
huile d'olive en spray	

### MATERIEL NECESSAIRE

Éplucheur tomate    mini alligator    séparateurs assiettes

### PREPARATION ET REALISATION

1- Lavez les tomates, émondez les avec l'éplucheur tomate. Emincez le plus finement possible les tomates à l'aide de la mandoline. Disposer en rosace sur une très grande assiette plate en intercalant les couleurs. Réservez au frais superposez les assiettes grâce aux séparateurs assiettes.

2- Au moment de servir un tour de main à poivre, du sel de l'île de Ré un filet d'huile d'olive (servez vous d'un spray à huile) et de citron.

3- Pour la décoration, faites des cubes d'ail et d'olive à l'aide du mini alligator. Puis déposer les brins de ciboulette.

### CONSEILS ET ASTUCES

Conservez la peau de la tomate et utilisez-la comme décoration en formant une rose au centre de l'assiette.

Alice Délice

