

# CUILLERES TOMATES MOZZARELLA

---



Pour 9 cuillères :

- 1 boule de mozzarella
- 9 tomates cerise
- Sucre
- Basilic
- Sel, poivre
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

Lavez et disposez les tomates dans un plat allant au four. Assaisonnez de sel, de poivre. Saupoudrez de sucre, et de deux pincées de basilic. Ajoutez un peu de vinaigre, et d'huile.

Mettez au four à 150°C pendant 2h environ. Laissez refroidir.

Au moment de servir, coupez la boule de mozzarella en 9 morceaux, et placez la dans les cuillères. Posez dessus une tomate cerise confite. A l'aide d'une cuillère, versez un peu de jus de cuisson des tomates sur le dessus et servez.