

Tartare de Tomates et d'Avocat



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 belles tomates
- . 2 avocats
- . 1 échalote
- . huile d'olive
- . parmesan
- . vinaigre balsamique
- . sel et poivre
- . 1/2 jus de citron

Couper les avocats en petits dés et y ajouter le jus de citron, réserver.

Ébouillanter les tomates, les peler et les couper en petits cubes.

Hacher grossièrement l'échalote.

Mélanger les tomates, l'avocat et l'échalote avec un filet d'huile d'olive, une cuillère à café de vinaigre balsamique, saler et poivrer.

Mettre la préparation dans un cercle et démouler. Ajouter quelques copeaux de parmesan et décorer avec un filet de vinaigre balsamique réduit.

Déguster très frais !