



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Tomate mozzarella revisitée



### INGREDIENTS : 4 personnes

2 boules de mozzarella  
4 tranches de jambon de Parme  
2 tomates cœur-de-bœuf  
3 càs de pignons de pin  
Copeaux de parmesan  
Olives noires  
Roquette  
Huile d'olive  
Fleur de sel, poivre

### PREPARATION :

Couper les tomates en 2 et les vider.  
Couper les boules de mozzarella en 2 également.  
Verser 2 gouttes d'huile d'olive dans les demi-tomates et les tapisser de feuilles de basilic.  
Y déposer les demi-boules de mozzarella.  
Passer sous le grill pendant quelques minutes, les sortir, poivrer et saler avec la fleur de sel.  
Sur chaque assiette déposer de la roquette, une demi-tomate-mozzarella, une tranche de jambon de parme, quelques olives, des pignons et des copeaux de parmesan. Verser un filet d'huile d'olive et servir sans attendre.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>