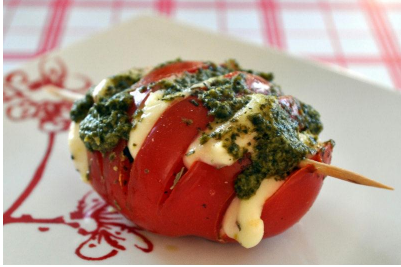


Millefeuille tomate-mozza-pistou

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :5 min

Calories par portion : 155 Kcal

Charge glycémique par portion: 1.05

Les ingrédients

- 4.0 u Tomate
- 120.0 gr Mozzarella
- 4.0 cc Huile
- 4.0 cc Pistou
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préparation des tomates

Lavez les tomates et coupez les en tranche sans couper au maximum. Entre chaque tranche alternez une fine tranche de mozzarella. Assaisonnez à votre convenance. Maintenir le tout avec une pique à brochette. Répartie une cuillère à café d'huile d'olive sur chaque mille-feuille

Préchauffer le four à 200°C

Cuisson

Passer au four à 200°C 5 minutes.

Présentation

A la sortir du four, arrosez de pistou.
Servir avec une salade de roquette.