Salade de pain aux tomates et aux boules de pistache

Ingrédients salade

1 baguette, coupée en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches fines
1 gousse d'ail pour frotter le pain
Huile d'olive pour badigeonner
400 g de tomates cerises de couleurs différentes, coupées en quatre
½ bouquet de feuilles de basilic pour décorer

Ingrédients marinade

3 cs de vinaigre balsamique blanc
½ citron non traité, jus et zeste
½ gousse d'ail hachée
70 ml d'huile d'olive
Fleur de sel et poivre noir du moulin

Ingrédients boules de pistache

150 g de fromage frais, salé et poivré
70 g de pistaches grillées et hachées

Préparation marinade

Mélanger le vinaigre balsamique, le jus et le zeste de citron, l'ail et l'huile afin d'obtenir une marinade. Saler et poivrer.

Préparation boules de pistache

Rouler le fromage frais en boules et enrober de pistaches.

Présentation

Mariner les tomates, puis les disposer sur les assiettes. Placer les tranches de baguette entre les tomates et parsemer le tout de feuilles de basilic. Déposer les boules de pistache sur la salade.

Zug, December 2016