



Tomates au chèvre parfum de framboises



Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 15mn

- 4 belles tomates grappe ou cornue des Andes
- 1 fromage de chèvre frais
- un bouquet de thym frais
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Laver les tomates et ôter le pédoncule.

Découper chaque tomates en tranches régulières

Faire un petit trou dans la dernière tranche de chaque tomate (dans le chapeau à la place du pédoncule)

Découper une très fine tranche à la base de la tomate afin qu'elle tienne debout et ne "roule" pas dans l'assiette.

Découper le chèvre en tranches d'1/2 cm d'épaisseur

Placer la base de la tomate sur le plan de travail
déposer une tranche de fromage de chèvre.

Déposer la deuxième tranche de tomate sur le fromage, puis à nouveau une tranche de fromage de chèvre, sel poivre, vinaigre de framboise, feuilles ou fleurs de thym

Continuer de la même façon pour toutes les tranches et terminer par le chapeau. Lorsque la dernière tranche est déposée, traverser la tomate avec un brin de thym en passant par le petit trou que vous avez pratiqué au départ.

Verser un peu d'huile d'olive sur le tout et déguster !

Décorer l'assiette de quelques feuilles de basilic !