

Tomate cocotte caprese en chaud froid

Ingrédients par personnes

1 grosse tomate ananas ou cœur de bœuf

1 trait de crème liquide

1 œuf

100g de mozzarella de buffala

1 tranche de jambon cru

Quelques feuilles de basilic.

Préchauffez le four à 200°C.

Evidez la tomate et coupez la chair en petits morceaux. Coupez la mozzarella en morceaux.

Au fond de la tomate mettez quelques morceaux de mozzarella, un filet de crème liquide et cassez l'œuf par dessus. Pour finir ajoutez quelque feuilles de basilic et enfournez à 200°C pendant 10 à 15 minutes, le blanc d'œuf doit être cuit mais pas le jaune.

Accompagnez votre tomate cocotte d'une salade composée des morceaux de chair de tomate, du restant de mozzarella, la tranche de jambon cru effilochée et un peu de basilic. En assaisonnement une pincée de sel ou du vinaigre balsamique, je vous laisse choisir.