

TARTARE TOMATE MOZZA CRACKERS ET FROMAGE FRAIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [KANISSETTE](#)

Ingrédients : pour 4 personnes

- 100 g crackers salés allégés
- 120 g de St Môret
- 2 c à c de concentré de tomate
- 1 boule de mozzarella
- 1 tomate coupée en 4 rondelles identiques
- 4 feuilles de basilic
- 1/2 concombre coupé en dés
- 1/2 avocat coupé en dés poivre du moulin
- 1 c à s de jus de citron
- 1 petite boîte thon à la tomate séchée (110g)

Préparation :

- mettre les crackers dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5 afin d'obtenir une chapelure
- Ajoutez le St Môret, le thon, le concentré de tomate, sel et poivre.
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- réserver au frais
- Coupez la tomate en 4 tranches identiques
- puis les déposer au fond de votre emporte pièce ou comme moi, dans des empilodécos.
- Puis déposer la moitié de la préparation aux crackers et bien tasser
- Mélanger les dés d'avocat et de concombre avec le jus de citron
- déposer les au dessus de la préparation de crackers et bien tasser
- ajouter le restant de la préparation aux crackers
- Puis finir par une tranche de mozzarella.
- Mettre au frais avant de démouler
- déposez une feuille de basilic pour décorer.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>