

## **Salade de bocconcini**

*Rien de plus facile que cette petite salade à servir en entrée*

### **Par personne :**

- *1 tomate prune rouge*
- *1 tomate prune jaune*
- *2 boules de fromage bocconcini*
- *Concombre*
- *Radis*
- *Fleur d'ail fraîche broyée*
- *Vinaigrette : Fleur d'ail*

1. Couper les tomates et les radis en tranches
2. Couper les boules de fromage bocconcini en tranches
3. Couper les concombres en petits cubes
4. Broyer finement quelques tiges de fleur d'ail

N.B. Il est intéressant de toujours avoir un contenant au frigo dans lequel vous aurez de la fleur d'ail finement broyée et que vous utiliserez au besoin. Bien qu'il soit préférable comme tout autre légume de la consommer fraîchement coupée ou broyée, la fleur d'ail peut se conserver ainsi broyée dans un plat hermétique au moins 1 mois.

### **Montage :**

En alternance dans une assiette, disposer les tranches de tomates et de bocconcini. Parsemer de la brunoise de concombre et décorer avec des tranches de radis et de fleur d'ail broyée. Arroser d'un filet de vinaigrette à la fleur d'ail.