

Les idées recettes

mary's



Tomates & mozzarella au Pesto ail des ours

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 grosses tomates
- 1 mozzarella di Bufala
- Pesto ail des ours Mary's
- Sauce La Traditionnelle Mary's
- Asperges vertes

Laver les légumes.

Dans une casserole, cuire les asperges dans de l'eau.

Une fois cuite, stopper la cuisson avec de l'eau froide.

Les égoutter puis réserver.

Couper la mozzarella et les tomates en fines tranches.

Tartiner chaque tranche de tomate avec du Pesto et y intercaler une tranche de mozzarella.

Dresser dans une assiette les asperges,

la tomate-mozzarella et un ramequin de sauce

La Traditionnelle. Bon appétit !

Astuce du chef

Cet accompagnement ira à merveille avec vos grillades. Vous pouvez remplacer le Pesto ail des ours Mary's par un des autres condiments de la gamme.

