

# Salade de tomates Green zebra

Et graines choisies

## Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes



## Ingrédients :

- 6 tomates de variété green zebra
- Mélange Sun graine de chef (graines de courge, de tournesol, tomates et olives séchées)
- Huile de colza
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

- 1) Laver les tomates à l'eau claire, les essuyer et les couper en rondelles, ni trop fines, ni trop épaisses.
- 2) Dans une assiette, disposer les rondelles de tomates préalablement coupées de façon harmonieuse.
- 3) Saupoudrer du mélange de graines Sun : graines de courge, de tournesol, tomates et olives séchées.
- 4) Assaisonner d'un filet d'huile de colza et de quelques tours de sel et de poivre du moulin. Déguster bien frais.

## Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Aux rayures jaunes et vertes caractéristiques, cette variété de tomate dite "ancienne" est plus acidulée que la tomate rouge que l'on consomme habituellement.
- Les tomates et olives séchées, colorées et parfumées, viennent ajouter gourmandise au croquant des autres graines. Un mélange parfait !!!

Une recette réalisée en partenariats avec :

Degusta Box

box de dégustation surprise

**:Degusta Box**

Sun

fruits secs



Juste un œuf