Carpaccio de tomates à l'**Émietté de Sardine, Aubergines, ail et basilic**





4 personnes | 15 min préparation | cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80g d’Émietté de Sardine Aubergines, ail et basilic
4 grosses tomates à chair ferme type «Coeur de boeuf»
100g de feta
Une douzaine d’olives Kalamata
Un filet d’huile d’olive
Sel et poivre
Quelques feuilles de menthe

Les étapes

1- Couper les tomates le plus finement possible et les disposer joliment dans les assiettes
2- Répartir la feta émiettée, l’Émietté de Sardine Aubergines, ail et basilic et les olives
3- Arroser d’un filet d’huile d’olive
4- Saler, poivrer. Saupoudrer de menthe ciselée