

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