

Duo d'Ebly au fromage et son tartare de tomates

Difficulté :*

Type de plat : Entrées

Temps de préparation : 0h15min

Temps de cuisson : 0h10min

Ingrédients :

150 g d'ebly

500 g de tomates

5 petits cornichons

1 échalote

10 brins de ciboulette fraîche

250 g de fromage frais

4 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 cuill. à soupe de moutarde à l'ancienne Alélor

Sel

Poivre

Etales de la recette :

Faites cuire l'ebly dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 10 min puis égouttez-le et passez-le sous l'eau froide pour le refroidir. Pendant ce temps, coupez les tomates en petits cubes, hachez les cornichons et l'échalote, mélangez le tout dans un saladier et assaisonnez d'huile d'olive, de moutarde à l'ancienne Alélor, de sel et de poivre. Mélangez le fromage frais et la ciboulette ciselée, ajoutez l'ebly cuit, salez et poivrez. Dressez dans des verres ou dans des coupelles en disposant l'ebly au fromage frais et à la ciboulette au fond et le tartare de tomates sur le dessus. Placez au frais quelques minutes avant de servir.