

MILLE-FEUILLES TOMATES CONFITES / MOZZARELLA / PESTO



Ingrédients :

Pour 6 Empilodécos

- 4 tomates moyennes coupées en rondelles (18 rondelles)
- 25 ml d'huile d'olive
- sel fin
- poivre du moulin
- 5 ml d'herbes de Provence
- 2 boules de mozzarella de vache
- du pesto

Préparation :

- Préparer le pesto, voir [recette](#) ici
- Couper les tomates en rondelles épaisses
- Disposer les sur une feuille de cuisson en silicone, badigeonner les d'huile d'olive, saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence et faire cuire dans le four préchauffé à 200° pendant 15 minutes, puis laisser tiédir encore 10 minutes
- Couper chacune des boules de mozzarella en 6 rondelles fines
- Disposer une rondelle de tomate dans les 6 bases des Empilodécos puis une rondelle de mozzarella et badigeonner de pesto
- continuer à superposer les rondelles de tomate et les rondelles de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients, en badigeonnant chaque fois la mozzarella de pesto
- Terminer chaque Empilodécos par une rondelle de tomate
- Empiler les 3 par 3, fermer chaque tour avec le couvercle souple et placer les au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Servir avec le reste de pesto et un mesclun de salade

Vous pouvez retrouver la recette dans le livret Empilodécos tupperware

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>