

Salade de cœur de Bœuf au basilic et parmesan

Tout le sud dans l'assiette



Une grosse tomate cœur de bœuf
Du basilic
De l'huile d'olive de Nyons
Du parmesan d'Italie
De la fleur de sel
Et du soleil

Eplucher votre tomate, couper la en tranche comme vous pouvez, il est inutile de vouloir faire des morceaux réguliers, disposez-les dans un plat, arrosez-les sur toute la surface d'un filet d'huile d'olive, parsemez votre plat de basilic ciselé et de généreux copeaux de parmesan.

Mettez la fleur de sel sur la table à discrétion pour vos convives.
Fermez les yeux et dégustez