

Tartare de tomate au safran

Ingrédients : 3 tomates, 300g d'olives Lucques, 20cl d'huile d'olive fruité mûr du Domaine Olea, safran en pistil du Domaine Olea, sel, pain grillé, ail.

Coupez les tomates en petits dés, dénoyotez les Lucques et les hacher grossièrement. Frottez le pain grillé avec la gousse d'ail. Déposez les dés de tomate mélangés avec les lucques sur les pains grillés. Arrosez le tout avec l'huile d'olive fruité mûr et placez un pistil de safran sur chaque tranche.