

Bouchées de tortellinis, salsa de tomates et perles de vinaigre balsamique



Temps de préparation : **45 minutes**

Temps total : **50 minutes**

Portions **plus de 20 bouchées**

Ingrédients

1. ½ paquet (150 g ou 5 oz) de tortellinis (à la viande ou au fromage)
2. 4 tomates des champs, en dés
3. 1 gousse d'ail, écrasée
4. 8 feuilles de basilic, ciselées
5. 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
6. Au goût, fleur de sel et poivre du moulin
7. Au goût, micropousses de roquette
8. 1 contenant (50 g ou 1,8 oz) de perles de vinaigre balsamique

Méthode

1. Cuire les tortellinis selon les indications sur l'emballage.
2. Préparer une salsa en mélangeant les tomates, l'ail, le basilic et l'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.
3. Dans une cuillère pour bouchée déposer un peu de salsa , la garnir d'un tortellini, arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer de perles de vinaigre balsamique. Répéter l'opération. Servir.