Assiette de salade mozzarella Buffala

03/10/2017 à 08h07

Par Rachid Ousaci

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- Roquette
- 2 tomates pelées
- Mozzarella di Buffala
- Pesto
- Tapenade
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive et de colza
- Sel de Guérande
- 1 rondelle d'oignon rouge

Préparation :

- Lavez la roquette et les tomates;
- Faites une croix au couteau à la base de chaque tomate. Faites bouillir de l'eau et mettez les tomates 30 secondes jusqu'à ce que la peau gonfle. Rafraîchissez dans un saladier d'eau froide avec des glaçons, puis égouttez-les en retirant la peau;
- Dans une casserole, faites réduire du vinaigre balsamique à grande ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop et laissez refroidir;
- Au centre d'une assiette, mettez une boule de mozzarella di Buffala, autour de laquelle vous disposerez 4 demi-tomates pelées;
- Placez de la roquette sur la mozzarella, ajoutez le pesto et la tapenade sur les tomates, mettez de l'huile d'olive sur la roquette et la rondelle d'oignon;
- Mettez une cuillère à soupe de vinaigre balsamique sur les tomates et la roquette. Finissez par quelques grains de sel de Guérande sur les tomates.