

Mozzarella di bufala et fruits rouges marinés



45 min 15 min 0 30 min 310

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la la mozzarella et les fruits rouges

100 g **Fraise**
100 g **Framboise**
100 g **Myrtille(s)**
100 g **Groseilles**
1 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**
50 g **Sucre semoule**
200 g **Mozzarella**
0.5 botte(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, équeuter les fraises et les déposer dans un saladier.
- 2 Egrapper les groseilles au dessus du saladier contenant les fraises.
- 3 Ajouter les myrtilles et les framboises dans le saladier.
- 4 Couper l'orange et le citron en deux avec un couteau d'office puis prélever leur jus avec un presse-agrumes.
- 5 Verser le jus des agrumes sur les fruits rouges et ajouter le sucre.
- 6 Mélanger délicatement avec deux cuillères à soupe et laisser mariner pendant 30 minutes.
- 7 Egoutter la mozzarella puis la tailler en gros cubes avec un couteau éminceur. Réserver.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser harmonieusement les fruits rouges dans une assiette creuse avec une cuillère à soupe.

- 2 Verser un peu de jus par dessus et déposer les dés de mozzarella.
- 3 Effeuille le basilic et déposer les feuilles les plus petites sur les fruits.
- 4 Ajouter un filet d'huile d'olive et servir.