

Figues et mozzarella au citron vert

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 figues de Solliès de préférence
2 boules de mozzarella de bufflonne
1 citron vert
1 branche de romarin
1 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s d'huile d'olive
Fleur de sel et poivre du moulin

Rincer les figues et le citron, les essuyer. Effeuillez et hachez le romarin.

Tailler les figues dans la hauteur en lamelles de 1 cm d'épaisseur et poser les lamelles sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé.

Détailler la mozzarella en tranches de la même taille que les lamelles de figues et déposer une tranche de mozzarella sur chaque tranche de figue. Râper finement le zeste du citron vert sur la mozzarella, parsemer de romarin, de poivre et de fleur de sel. Cuire à four préchauffé à 180° 2 mn environ juste pour faire fondre la mozzarella. Verser un trait d'huile d'olive et une goutte de vinaigre balsamique sur la mozzarella et servir aussitôt.

Vin conseillé : un fiefs-vendéens blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>