



SALADE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET JAMBON SERRANO AVEC DU FENOUIL ÉMINCÉ ET DES RAISINS RÔTIS



Fenouil ✨



Menthe fraîche ✨



Mozzarella de bufflonne ✨



Raisins noirs ✨



Demi-baguette



Noix



Câpres ✨



Jeunes pousses d'épinards et radicchio ✨



Jambon serrano ✨

40 min

Facile

Consommer dans les 3 jours

La mozzarella de bufflonne n'est pas seulement bonne dans la combinaison classique tomates-basilic, mais aussi avec des saveurs fruitées et sucrées telles que celles des raisins. Vous allez garnir le plat avec des noix croquantes et des câpres frites. Si vous êtes curieux de savoir comment se fabriquer la mozzarella, découvrez tous les détails sur notre blog !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Saladier, éplucheur, essuie-tout, plat à four, fouet, petite casserole, écumoire et poêle.

Recette de salade de mozzarella de bufflonne et jambon serrano : c'est parti !



1 COUPER
Préchauffez le four à 210 degrés. Coupez le **fenouil** en deux et retirez le cœur dur. Ciselez les éventuelles fanes. Taillez le **fenouil** en lanières le plus finement possible à l'aide de l'éplucheur. Ciselez les feuilles de **menthe** en fines lamelles. Déchirez la **mozzarella de bufflonne** en gros morceaux.



2 RÔTIR LES RAISINS
Laissez les **raisins noirs** sur la branche et mélangez-les délicatement avec ¼ cs d'huile d'olive par personne. Enfourez-les 15 à 20 minutes. Enfourez la **demi-baguette** à leurs côtés durant les 7 à 9 dernières minutes. Pendant ce temps, faites chauffer la poêle à feu vif et grillez les **noix** à sec jusqu'à ce que leur parfum commence à se libérer. Réservez-les hors de la poêle.



3 FRIRE LES CÂPRES
Épongez **câpres** avec de l'essuie-tout. Faites chauffer l'huile de tournesol dans la petite casserole à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Versez délicatement les **câpres** et faites frire 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Retirez-les de la casserole à l'aide de l'écumoire et égouttez-les sur de l'essuie-tout.



4 PRÉPARER LES CROSTINIS
Pendant ce temps, coupez la **demi-baguette** cuite en fines tranches. Enduisez-les avec le reste de l'huile d'olive et salez. Faites chauffer la même poêle à feu moyen-vif et faites cuire les tranches de pain 5 à 7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. De temps à autre, pressez-les fermement contre le fond de la poêle à l'aide d'une spatule. Réservez-les hors de la poêle.



5 MÉLANGER LA SALADE
Pendant ce temps, préparez la vinaigrette dans le saladier en fouettant l'huile d'olive vierge extra, le vinaigre balsamique blanc, la moutarde, le miel ainsi que du sel et du poivre. Ajoutez le **mélange d'épinards et de radicchio** ainsi que le **fenouil émincé** au saladier, puis mélangez bien.



6 SERVIR
Servez la **salade** sur les assiettes et ajoutez les morceaux de **mozzarella de bufflonne**, les tranches de **jambon serrano** et les **raisins rôtis**. Présentez la **salade** avec les crostinis et parsemez avec les **câpres** croustillantes, les éventuelles fanes de fenouil, la **menthe** et les **noix**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Fenouil (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Menthe fraîche (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	60	125	180	250	305	375
Raisins noirs (g) *	125	250	375	500	625	750
Demi-baguette (pc) 1) 17) 20) 21) 22) 25)	1	2	3	4	5	6
Noix (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Câpres (g) *	10	20	30	40	50	60
Jeunes pousses d'épinards et radicchio (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
Jambon serrano (g) *	40	80	120	160	200	240
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Huile de tournesol (cs)	3	6	9	12	15	18
Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	6	8
Vinaigre balsamique blanc (cs)	½	1	1½	2	3	4
Moutarde (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Miel (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	5079 / 1214	850 / 203
Lipides (g)	72	12
Dont saturés (g)	16,4	2,7
Glucides (g)	94	16
Dont sucres (g)	27	4,6
Fibres (g)	9	2
Protéines (g)	37	6
Sel (g)	5,0	0,8

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 7) Lait/lactose 8) Noix
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes
20) Soja 21) Lait/lactose 22) Noix 23) Céleri 25) Sésame

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

