

Salade de Billes de Mozzarella et Légumes Grillés



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Billes de Mozzarella IQF Maestrella	300 g
Courgette	1
Poivron rouge	1
Poivron jaune	1
Tomates cerises	12
Tomates olivettes	2
Gousse d'ail	1
Oignon rouge haché	1/2
Huile d'olive	3 cuillères à soupe
Vinaigre balsamique	1 cuillère à café

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les légumes. Épépiner les poivrons et les couper en gros cubes.
- Poser les poivrons sur une plaque allant au four recouverte d'un papier aluminium. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner et laisser cuire 15 minutes.
- Retirer la plaque du four et mettre celui-ci en position gril. Enfourner à nouveau assez haut sous le grill et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes avec la porte du four entrouverte.
- Couper les extrémités des courgettes et les tailler en fines lanières. Peler et hacher finement l'ail.
- Sortir les poivrons du four, les mettre dans un plat, puis ajouter les lanières de courgettes et l'ail haché. Laisser refroidir.
- Couper les tomates olivette en quartiers.
- Préparer la vinaigrette.
- Dans un saladier, mélanger les courgettes et les poivrons grillés froids, les tomates olivettes en quartiers, les tomates cerises, les Billes de Mozzarella IQF Maestrella et la vinaigrette. Parsemer de lamelles d'oignon rouge émincé.
- Servir accompagné de gressins et de jeunes pousses.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



IQF Bille de Mozzarella