



Bricks, beignets, feuilletés

Tomate-mozzarella croustillantes au miel de balsamique et pesto de pistache



35 min 20 min 15 min

0

546

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation du pesto

- Dans le bec verseur, ajouter les pistaches, les pignons torréfiés, les pousses de roquette, le piment d'Espelette et de l'huile d'olive.
- 2 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant de l'huile au fur et à mesure jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Étape 2

Préparation des mozzarella croustillantes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- Démêler le kadaïf et prélever deux bandes assez larges.
- 3 Disposer les deux bandes en croix et verser dessus quelques gouttes d'huile d'olive. Déposer la boule de mozzarella au centre et la badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.
- 4 Déposer des pousses de roquette sur la mozzarella. Refermer le kadaïf autour de la mozzarella. Rentrer les fils qui dépassent à l'intérieur et couper le reste.

Verser de l'huile d'olive sur la boule et la mettre sur un

Ingrédients pour 4 personnes

Mozzarella croustillante

500 g Mozzarella 250 q Kadaïf 60 g Roquette 1 Huile d'olive

Tomates au miel de balsamique

600 g Tomate(s) cerise 4 c. à soupe Miel liquide 4 c. à soupe Vinaigre balsamique

Pesto de pistache

50 g **Pistaches** 10 g Pignons de pin 10 g Roquette 1 pincée(s) Piment

d'Espelette 1 Huile d'olive

plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 3

Préparation des tomates au miel de balsamique

- 1 Dans une poêle, faire chauffer le miel sur feu vif.
- Lorsque le miel commence à caraméliser, déposer les tomates en grappe dans la poêle.
- Pendant que les tomates caramélisent, retourner la boule de mozzarella dans le four.
- Arroser les tomates avec le caramel et déglacer avec le vinaigre balsamique. Laisser réduire un peu tout en arrosant les tomates de sauce.
- Retirer les tomates de la poêle et laisser la sauce réduire. A l'obtention d'un beau caramel, retirer la poêle du feu.

Étape 4

Dressage

- Lorsque la mozzarella est bien dorée, la sortir du four et la déposer sur une assiette.
- Faire un trait de caramel au balsamique sur l'assiette et déposer les tomates confites dessus.
- Verser le pesto à côté de la boule de mozzarella et sur les tomates.