



Salade italienne, légumes grillés, bresaola & mozzarella



3 personnes



40 min



Niveau facile

- 20 tomates cerises environ
- 3 belles poignées de roquette
- 1 mozzarella type burrata
- quelques tranches de bresaola (ou coppa), environ 3-4 par assiette
- 1 aubergine (ou 2 petites), tranches fines rondes ou dans la longueur
- 1 courgette (ou 2 petites), tranches dans la longueur
- quelques champignons de Paris, émincés assez épais
- Sel, poivre, huile d'olive, vinaigre balsamique

La roquette fraîche, avec les tomates juteuses, et les légumes grillés encore tièdes, une association délicieuse & un plat complet. Encore meilleur en pleine saison.

En premier lieu, chaque tranche de légume doit être saisie dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Répéter l'opération jusqu'à ce que les légumes soient grillés, et réserver sur un plat, saler légèrement à chaque fois que vous transférez les légumes de la poêle à l'assiette.

Laver la roquette et les tomates, couper les tomates, couper la mozzarella. Disposer dans chaque assiette de la roquette, des tomates, ajouter quelques légumes grillés en alternant, puis des morceaux généreux de mozzarella. Ajouter la bresaola, soit en tranches entières ou en morceaux déchirés, et quelques cuillères de sauce par dessus.

Par sauce, j'entends huile d'olive+vinaigre+sel+poivre, à doser en fonction de vos goûts ;)

LE PETIT PLUS

Accompagner cette salade de belles tranches de ciabatta grillées et frottées avec une gousse d'ail, et d'un bon verre de Chianti italien ;)

NOTES
