

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALADE DE MOZZARELLA AU CITRON DE J.O.

Pour 4 personnes :

**1 grosse mozzarella de bufflone - 3 càs de crème fraîche épaisse
- 1 citron non traité - sel - poivre - huile d'olive - QS poivre rose -
QS thym effeuillé -**

Couper la mozzarella en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Les déposer dans un plat creux. Recouvrir avec la crème fraîche. Saler, poivrer. Râper dessus le zeste de citron nettoyé. Presser le jus du demi citron, le verser sur la mozzarella, arroser d'huile d'olive, effeuiller un peu de thym, décorer de poivre rose. Filmer le plat et entreposer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr