

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MOZZARELLA DI BUFALA AU PESTO A L'AIL DES OURS**

**1 belle mozzarella di bufala - le zeste d'un 1/2 citron jaune -  
huile d'olive -**

**Pesto à l'ail des ours : 50g parmesan - 25g pignons de pin - 50g  
d'ail des ours - 80g d'huile d'olive - 1 pincée de fleur de sel 4  
tours de moulin à poivre -**

**Mixer le parmesan et les pignons. Ajouter les feuilles d'ail des  
ours, l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre. Mixer par à coups.  
Verser dans un pot de confiture, réserver au réfrigérateur.**

**Trancher la mozzarella. Placer les tranches dans un plat. Les  
tartiner de pesto d'ail des ours. Parsemer le zeste du demi citron.  
Arroser d'un peu d'huile d'olive. Recouvrir le plat de film  
alimentaire. Réserver au réfrigérateur. Sortir 1/4 d'heure avant  
la dégustation.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr