



Tomates mozzarella et fenouil



4 personnes



30 minutes

INGREDIENTS

- 2 fenouils
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de tomates anciennes
- 1/2 laitue
- 4 tranches de pain
- 10 feuilles de basilic
- 4 tranches de jambon cru italien
- 2 boules de mozzarella de bufflonne
- vinaigre balsamique et huile d'olive
- sel, poivre

ETAPES

1. Laver les tomates, les tomates cerises et la salade. Couper les tomates anciennes en tranches fines. Garder les tomates cerises entières.
2. Dans une grande poêle, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, et y faire dorer les fenouils coupés en 2 dans le sens de la longueur. Il faut compter environ 10 minutes de cuisson sur chaque côté. Lorsque vous retournez les fenouils, ajouter les tomates cerises entières. Saler.
3. Faire chauffer le four à 200°C. Placer les tranches de jambon italien sur une feuille de papier cuisson et enfourner pour 5 minutes environ, jusqu'à ce que les tranches soient croustillantes.
4. Préparer une vinaigrette en émulsionnant bien 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, et 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Saler et poivrer.
5. Dresser l'assiette en plaçant au fond la salade, les tomates anciennes crues, le basilic et la mozzarella. Arroser de vinaigrette. Vous pouvez alterner les tranches de mozzarella, de tomates et les feuilles de basilic comme dans la salade caprese traditionnelle.
6. Placer dessus 1/2 fenouil braisé par personne et quelques tomates cerises rôties, avec 1 chips de jambon italien. C'est prêt ! Servez la salade avec une tranche de pain grillée.