



SALADE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET JAMBON SERRANO

AVEC DU FENOUIL ÉMINCÉ ET DES RAISINS RÔTIS



INGRÉDIENT SPÉCIAL



JAMBON SERRANO

Les basses températures de la montagne facilitent le séchage et l'affinage de ce jambon cru. Il tire d'ailleurs son nom du mot espagnol "Sierra" signifiant montagnard.



Fenouil ✨



Menthe fraîche ✨



Mozzarella de bufflonne ✨



Raisins noirs ✨



Demi-baguette



Noix



Câpres ✨



Mélange de salades ✨



Jambon serrano ✨

🕒 40 min

📊 Facile

📅 À manger dans les 3 jours

Cette salade gourmande et du soleil suffisent pour vous procurer un air de vacances ! De l'onctuosité de la mozzarella de bufflonne au croquant des câpres, cette salade regorge de surprises. Le fait de rôtir les raisins renforce encore davantage leur côté sucré, ce qui va très bien avec le salé du jambon serrano et le fondant de la mozzarella de bufflonne. Les câpres sont frites dans une petite couche d'huile pour obtenir une garniture croquante et salée.



BIEN COMMENCER

USTENSILES

Mandoline, plat à four, poêle, fouet, petite casserole, écumoire et saladier.

Recette de salade de mozzarella de bufflonne et jambon serrano : c'est parti !



1 DÉCOUPER

Préchauffez le four à 210 degrés. Coupez le **fenouil** en deux et retirez le cœur dur. Ciselez les éventuelles fanes. Taillez le **fenouil** en lanières le plus finement possible à l'aide de la mandoline ✨. Ciselez les feuilles de **menthe** en fines lamelles. Coupez la **mozzarella de bufflonne** en gros morceaux.



2 RÔTIR LES RAISINS

Laissez les **raisins noirs** sur la branche et mélangez-les délicatement à 1/4 cs d'huile d'olive par personne dans le plat à four. Enfournez 15 à 20 minutes. Placez la **demi-baguette** à côté durant les 7 à 9 dernières minutes. Pendant ce temps, chauffez la poêle à feu vif et grillez les **noix** à sec jusqu'à ce que leur parfum commence à se libérer. Réservez hors de la poêle.



3 FRIRE LES CÂPRES

Tamponnez les **câpres** avec de l'essuie-tout pour les sécher. Chauffez l'huile de tournesol dans la petite casserole à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Versez délicatement les **câpres** et faites frire 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Retirez-les de la casserole à l'aide de l'écumoire et égouttez sur de l'essuie-tout.



4 PRÉPARER LES CROSTINIS

Pendant ce temps, découpez la **demi-baguette** cuite en fines tranches et enduisez-les du reste d'huile d'olive, puis salez. Chauffez la même poêle à feu moyen-vif et faites cuire les tranches de pain 5 à 7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. À l'aide d'une spatule, appuyez-les fermement contre le fond de la poêle de temps à autre. Réservez hors de la poêle.



5 DRESSER LES ASSIETTES

Pendant ce temps, préparez la vinaigrette dans le saladier en fouettant l'huile d'olive vierge extra, le vinaigre balsamique blanc, la moutarde, le miel ainsi que du sel et du poivre ✨ ✨. Ajoutez la **mélange de salades** et le **fenouil** émincé au saladier, puis mélangez bien. Servez la **salade** sur les assiettes et incorporez les morceaux de **mozzarella de bufflonne**, les tranches de **jambon serrano** et les **raisins** rôtis.



6 SERVIR

Servez la **salade** avec les crostinis et parsemez avec les **câpres** croustillantes, les éventuelles **fanés de fenouil**, la **menthe** et les **noix**.

★ **CONSEIL** : Attention à vos doigts ! Le plus facile est de tailler le fenouil par le côté étroit. Il en restera toujours une petite partie inutilisable.

★ ★ **CONSEIL** : Le fait de battre une vinaigrette correctement et assez longtemps donne lieu à une émulsion, c'est-à-dire que l'huile et le vinaigre se mélangent bien.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Fenouil (pc) ✨	½	1	1½	2	2½	3
Menthe fraîche (feuilles) 23) ✨	5	10	15	20	25	30
Mozzarella de bufflonne (g) 7) ✨	60	125	180	250	310	360
Raisins noirs (g) ✨	125	250	375	500	625	750
Demi-baguette (pc) 1) 7) 17) 20) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Noix (g)	10	20	30	40	50	60
Câpres (g) ✨	10	20	30	40	50	60
Mélange de salades (g) 23) ✨	40	60	80	100	120	140
Jambon serrano (g) ✨	40	80	120	160	200	240
*À ajouter vous-même						
Huile d'olive* (cs)	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Huile de tournesol* (cs)	4	8	12	16	20	24
Huile d'olive vierge extra* (cs)	1	2	3	4	6	8
Vinaigre balsamique blanc* (cs)	½	1	1½	2	3	4
Moutarde* (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Miel* (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

✨ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4720 / 1128	791 / 189
Lipides (g)	63	11
Dont saturés (g)	16,0	2,7
Glucides (g)	98	16
Dont sucres (g)	28,2	4,7
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	37	6
Sel (g)	5,4	0,9

ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 17) Œufs 20) Soja 22) Noix

23) Céleri 25) Sésame 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !