

# Croquant de mozzarella di Buffala et tomates, fleur de sel de Noirmoutier

Pour 10 personnes

## ➤ Préparation du croquant

<b>Pain ciabatta</b>	<b>2 pièces</b>
<b>Huile d'olive</b>	<b>50g</b>
<b>Fleur de sel de Noirmoutier</b>	<b>3g</b>
<b>Mozzarella di buffala</b>	<b>400g</b>
<b>Tomates noires de Crimée</b>	<b>2 pièces</b>
<b>Tomates jaunes</b>	<b>2 pièces</b>
<b>Fleur de sel de Noirmoutier</b>	<b>3g</b>
<b>Poivre noir moulu</b>	<b>1g</b>
<b>Huile d'olive</b>	<b>5g</b>
<b>Salade mesclun</b>	<b>50g</b>
<b>Fleur de sel de Noirmoutier</b>	<b>3g</b>
<b>Réduction balsamique</b>	<b>10g</b>
<b>Pesto</b>	<b>15g</b>

- Trancher le pain dans la longueur, verser l'huile d'olive et parsemer la fleur de sel humide de Noirmoutier.
- Toaster ensuite les bandes de pain au four à 180°C pendant 6min.
- Les réserver.
- Découper la mozzarella par la moitié puis détailler des tranches.
- Réaliser le même taillage pour les tomates jaunes et noires.
- Parsemer la fleur de sel de Noirmoutier et le poivre noir moulu sur les tomates.
- Dresser sur la bande de pain, en alternant la mozzarella avec les tranches tomates jaunes et de tomates noires.
- Assaisonner les feuilles de salade mesclun avec l'huile d'olive et la fleur de sel de Noirmoutier.

➤ Dressage



➤ Astuce du chef

- Poser sur l'assiette avec la bande de pain garnie, ajouter la salade assaisonnée, réaliser quelques points avec la réduction de balsamique, déposer un point de pesto.
  - Pour finir, parsemer de fleur de sel de Noirmoutier sur le dessus de la mozzarella et les tomates.
- 
- Nous vous conseillons de servir cette préparation après quelques minutes à température ambiante, afin de laisser s'exprimer le goût de la mozzarella et des tomates.