

Salade Fraise Label Rouge, mozzarella

1 personnes | Préparation : 5 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

– 1 belle poignée de pousses de salades mélangées

– 2 tiges de menthe effeuillées

– 2 tiges de cerfeuil effeuillées

– De l’origan effeuillé

– 125g de fraises Label Rouge Gariguette coupées en deux

– Une douzaine de framboises

– 1 boule de mozzarella

– Poivre

Pour la vinaigrette :

– 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc

– 1 cuillère à café de gelée de cassis

– 10 framboises

– 2 cuillères à café d’huile d’olive

Préparation :

Commencez par faire la vinaigrette. Mettez dans une petite casserole le vinaigre, le cassis, et les framboises et faites bouillir à feu vif.
Passez alors le tout à travers une passoire et reversez le liquide dans la casserole, réduisez en un sirop épais. Versez–le dans un bol, ajoutez l'huile et mélangez bien.

Si la vinaigrette est trop épaisse diluez-la avec 1 cuillère à café d'eau.

Défaites la mozzarella à la main ou coupez-la en assez fines tranches.

Répartissez joliment tous les ingrédients de la salade, les pousses, la menthe, le cerfeuil, l'origan, la mozzarella, les fraises et les framboises.

Assaisonnez avec la sauce et finissez avec quelques tours de moulin à poivre et éventuellement un trait d'huile d'olive, salez si nécessaire et mangez de suite.

Voici une entrée pleine de fraîcheur à consommer sans modération !