

Bricks, beignets, feuilletés

Tomate-mozzarella croustillantes au miel de balsamique et pesto de pistache


35 min 20 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

546

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Mozzarella crouillante

500 g **Mozzarella**

250 g **Kadaïf**

60 g **Roquette**

1 **Huile d'olive**

Tomates au miel de balsamique

600 g **Tomate(s) cerise**

4 c. à soupe **Miel liquide**

4 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

Pesto de pistache

50 g **Pistaches**

10 g **Pignons de pin**

10 g **Roquette**

1 pincée(s) **Piment d'Espelette**

1 **Huile d'olive**

Étape 1

Réalisation du pesto

- 1 Dans le bec verseur, ajouter les pistaches, les pignons torréfiés, les pousses de roquette, le piment d'Espelette et de l'huile d'olive.
- 2 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant de l'huile au fur et à mesure jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Étape 2

Préparation des mozzarella crouillantes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Démêler le kadaïf et prélever deux bandes assez larges.
- 3 Disposer les deux bandes en croix et verser dessus quelques gouttes d'huile d'olive. Déposer la boule de mozzarella au centre et la badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.
- 4 Déposer des pousses de roquette sur la mozzarella. Refermer le kadaïf autour de la mozzarella. Rentrer les fils qui dépassent à l'intérieur et couper le reste.

Verser de l'huile d'olive sur la boule et la mettre sur un

- 5 plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 3

Préparation des tomates au miel de balsamique

- 1 Dans une poêle, faire chauffer le miel sur feu vif.
- 2 Lorsque le miel commence à caraméliser, déposer les tomates en grappe dans la poêle.
- 3 Pendant que les tomates caramélisent, retourner la boule de mozzarella dans le four.
- 4 Arroser les tomates avec le caramel et déglacer avec le vinaigre balsamique. Laisser réduire un peu tout en arrosant les tomates de sauce.
- 5 Retirer les tomates de la poêle et laisser la sauce réduire. A l'obtention d'un beau caramel, retirer la poêle du feu.

Étape 4

Dressage

- 1 Lorsque la mozzarella est bien dorée, la sortir du four et la déposer sur une assiette.
- 2 Faire un trait de caramel au balsamique sur l'assiette et déposer les tomates confites dessus.
- 3 Verser le pesto à côté de la boule de mozzarella et sur les tomates.