

**MILLEFEUILLE DE MOZARELLA BUFFALA AUX CAROTTES ET POIS GOURMANDS, TUILE DE SPECK CRAQUANTE**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn (7 + 3)**

**Pour 4 personnes:**

4 boules de mozzarella buffalo pas trop grosses

150 g de pois gourmands

3 ou 4 carottes

4 tranches de speck très fines

3 càs d'huile d'olive (ou d'huile d'olive à la bergamote)

1 càs de vinaigre balsamique

Sel et poivre du moulin

Sortir la mozzarella de la saumure, la poser sur un papier absorbant pour éliminer un maximum d'humidité.

Parer les pois gourmands, les laver et les faire cuire 3 mn dans un peu d'eau bouillante salée. Les garder très croquants. Les plonger dans de l'eau glacée dès la fin de la cuisson pour conserver leur couleur, les égoutter et réserver.

Laver et éplucher les carottes, les couper en bâtonnets et les faire cuire de la même façon que les pois mais pendant 6 à 7 minutes pour les garder croquantes aussi. Réserver.

Dans une poêle, à sec, à feu assez doux, faire dessécher les tranches de speck jusqu'à ce qu'elles soient un peu croustillantes, les réserver.

Préparer la vinaigrette avec l'huile et le vinaigre. Ajuster l'assaisonnement.

**Finition:**

Couper la mozzarella en tranches pas trop fines. Déposer quelques pois gourmands pour faire un socle puis répartir les légumes et la mozzarella en assaisonnant un peu à chaque fois. Terminer par un chapeau de mozzarella surmonté d'une tranche de speck croustillant. remettre quelques gouttes de vinaigrette autour.