

SALADES DE POMMES VERTES-MOZARELLA



Facilissime
Préparation: 5 mn
Sans cuisson

Pour 4 personnes:

2 pommes vertes

Une boule de mozzarella de bufflonne

1 citron vert

4 càs d'huile d'olive

Sel et poivre (du Kerala pour moi)

Sortir la mozzarella du paquet le mettre à égoutter pour qu'elle rende le maximum d'humidité.

Préparer une vinaigrette avec le reste du jus de citron, l'huile et le sel. Poivrer généreusement. Réserver.

Laver et éplucher les pommes, les couper en lamelles très fines et les arroser avec un peu de jus de citron pour qu'elles ne s'oxydent pas.

Couper la mozzarella égouttée en lamelles très fines et les recouper en deux pour qu'elles aient à peu près la même taille que les tranches de pommes.

Dresser sur un plat ou une assiette en intercalant pommes et mozzarella, arroser d'un peu de vinaigrette et servir bien frais avec quelques feuilles de jeunes pousses.