Mozzarella marinée

La mozzarella, c'est tellement bon que je ne m'en lasserais jamais ! Bon évidemment, je ne parle pas des trucs sans goût mais d'une bonne mozza de bufflonne voire même de burratta (la combinaison magique de mozza de bufflonne avec un cœur crémeux…). Voici donc un petit truc pour la rendre ENCORE meilleure ! A manger seul(e) ou à partager …

Pour une boule de mozza : 1 boule de mozzarella de buflonne (ou un burratta) – 4CS d'huile d'olive extra vierge – 1CS de citron (ou vinaigre de vin vieux) – Fleur de sel – Poivre noir fraichement moulu.

*** Si vous utilisez de la mozza ***

Déchirez votre mozza dans un bol en morceaux moyens. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Ajoutez des câpres (1CS) si vous aimez ça. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère et parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette les morceaux, couvrez avec le reste de marinade. Plantez quelques piques dans les morceaux et c'est parfait pour un apéritif simple et rapide.

*** Si vous utilisez de la burratta ***

Surtout gardez votre burratta entière ! Placez dans un bol. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Tournez la boule à l'aide d'une cuillère dans la marinade et parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette , couvrez avec le reste de marinade. Râpez du zeste de citron sur le dessus. Et devant vos invités ou tout seul, coupez délicatement la burratta en 2. La crème va alors sortir comme dans un fondant au chocolat. Le goût acide du zeste tranchera avec la rondeur et le gras du cœur de crème. Personnellement, c'est un plaisir solitaire que j'accompagne avec un cœur de sucrine.