Brochettes Melon, Mozzarella, Jambon italien & basilic

Quand vient l’heure de l’apéritif et qu’il fait chaud, on a souvent envie de quelque chose de frais et de léger. Voici une brochette toute simple et facile à réaliser. Pour un maximum de goût, il est préférable de les préparer la veille, mais on peut tout à fait les faire juste avant. Cette recette a été testée et approuvée au buffet d’anniversaire de ma maman.

Pour une trentaine de brochettes : Des pics à brochettes – 1 melon charentais mur – 2 paquets de chiffonnade de jambon italien – 2 paquets de petites billes de mozzarella – 1/2 bouquet de basilic frais.

A l’aide d’une cuillère à parisienne, faites des billes de melon (le reste pourra vous servir dans une salade de fruits). Réservez-en environ 30 (les plus belles).

Égouttez les billes de mozzarella. Lavez et essuyez vos feuilles de basilic et réservez-les.

Pour le montage, enfilez une bille de melon sur le pic, puis déchirez un morceau de jambon italien et roulez-y dedans un bout de basilic frais. Piquez sur la brochette et terminez par une bille de mozza. Recommencez autant de fois que possible.

Personnellement, je les dipose ensuite dans une verrine pour les arroser d’un filet d’huile d’olive fruitée.

Réservez au frigo au moins 1h (moi je préfère une nuit) et dégustez bien frais.

S’accompagne très bien d’un bon champagne brut de blanc (bien frais évidemment).

Salade au melon

Le melon, ça me fait tout de suite penser aux vacances. Souvent manger en dessert, il est très agréable dans une salade. Il apporte une fraîcheur et une pointe de sucre dans une salade un peu banale. Bon alors qu’est-ce qu’on y met ?

Pour 4 Personnes : 250g de billes de mozzarella – 250g de tomates cerises – 1 melon charentais – 4 cives (ou à défaut une dizaine de feuilles de basilic) – Huile d’olive – Jus de citron – Sel – Poivre.

Lavez vos tomates et coupez-les en 2. Réservez dans un saladier.

Égouttez vos billes de mozzarella et ajoutez-les aux tomates.

Préparez votre melon. Retirez les pépins. Faites des cubes de melon (si vous avez le temps, utilisez une cuillère à parisienne pour faire des billes de melon). Ajoutez ensuite le melon aux tomates et à la mozza.

Rincez les cives, et émincez-les. Disposez-les sur les légumes.

Préparez une sauce avec l’huile d’olive et le jus de citron (plus ou moins acide). Salez, poivrez et couvrez la salade.

Remuez-bien et servez frais !

Salade de tomates, courgettes bio, mozzarelle de bufflonne et huile vanillée

La vanille c’est très parfumé et très bon. Souvent utilisée dans les desserts et de plus en plus sur les poissons blancs ou les tartares. Moi j’avais envie de tester sur une salade ! Comme l’huile vanillée est très ronde et grasse en bouche, j’avais envie d’acidité… Voilà à quoi je suis arrivée !

Pour 4 personnes : 300g de tomates cœur de pigeon – 4 boules de mozzarelle de bufflonne – 2 petites courgettes bio – de huile vanillée – 1 citron jaune – Fleur de sel – poivre noir du moulin.

Lavez vos tomates et vos courgettes.

Coupez les tomates en deux, réservez dans un saladier.

Coupez vos courgettes en brunoise (petits dés) et ajoutez aux tomates.

Zestez le citron et ajoutez les zestes aux tomates et courgettes.

Versez 2 à 3 cuillère à soupe d’huile d’olive vanillée. Mélangez.

Ajoutez le jus d’un 1/2 citron. Mélangez. Salez, poivrez.

Personnellement, j’aime quand c’est plus acide, du coup j’ajoute plus de jus de citron.

Servez dans 4 assiettes creuses. Déchirez, dans chaque assiette, une boule de mozzarelle.

Versez dessus un filet d’huile vanillée, un peu de poivre et

de fleur de sel.

A servir frais !

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.