



MELON D'EAU ET MOZZARELLA

PORTIONS

2

CUISSON

5 à 7 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 2 grandes tranches épaisses de melon d'eau*
- 1 grosse boule de mozzarella di Bufala
- ½ tasse de vinaigre balsamique*
- 1 c. à soupe de miel
- quelques noix de Grenoble*
- quelques feuilles de basilic

Le secret de la salade caprese réside dans le mariage de tomates savoureuses et de mozzarella di Bufala garnie de basilic frais. Permettez-vous de substituer les tomates par du melon d'eau et vous découvrirez une nouvelle combinaison rafraîchissante !

INSTRUCTIONS

- 1 Dans une petite casserole et à feu vif, faire réduire le vinaigre balsamique et le miel jusqu'à ce que la texture soit sirupeuse. Retirer ensuite du feu.
- 2 Disposer la moitié de la boule de mozzarella sur la tranche de melon d'eau.
- 3 Garnir de basilic et de noix, puis arroser de la réduction de balsamique.