

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP / SAUCE TOMATE / GELÉE AU BASILIC / RÉDUCTION DE MUSSINI ACETO BALSAMICO / HUILE D'OLIVE TERRA DI BARI GLACÉE

Recette pour 10 portions

Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio Bocconcini	30
Tomates bio	500 g
Oignons bio	120 g
Ail	30 g
Vin blanc	100 ml
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	50 ml
Sel, poivre, herbes aromatiques	
Basilic frais	300 g
Jus de pomme non filtré «haute tige» de la vallée du Rhin	100 ml
Citron bio	1
Gélatine	2 feuilles
Sel, poivre	
Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico	200 ml
Sucre de canne	30 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	300 ml

Sortir la mozzarella de bufflonne de son bain de saumure et laisser tempérer à couvert pendant 30 minutes.

Faire revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive, puis déglacer au vin blanc. Ajouter les tomates et laisser réduire d'un tiers. Assaisonner de sel et de poivre. Pour finir, ajouter les herbes aromatiques en entier à la sauce chaude, puis laisser refroidir. Avant de servir, retirer les herbes aromatiques et ajouter des herbes fraîchement hachées à la sauce tomate.

Porter le jus de pomme à ébullition et y faire fondre les feuilles de gélatine trempées au préalable. Ajouter le basilic au jus refroidi et mixer le tout. Y verser le jus de citron et bien mélanger. Mixer la masse jusqu'à obtention d'une gelée fine et mettre sous vide. Avant de servir, verser la gelée dans une poche à douille et réserver au frais.

Pour la réduction, caraméliser lentement le sucre. Déglacer avec le vinaigre et réduire de moitié. Verser dans une bouteille et laisser refroidir jusqu'au moment de servir.

Verser l'huile d'olive dans un gobelet PacoJet ou une machine à glace et transformer en glace. Il est aussi possible de verser et congeler l'huile d'olive sur une plaque de cuisson et de la couper en grands morceaux avant de servir.