

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO ANCHOIS BROCOLIS

Ingrédients pour 4 portions

200 g de Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio
80 g de tomates bio
50 g de concombres au vinaigre
20 g d'oignon bio
10 g d'ail
20 g d'anchois
10 g d'aneth, séché
20 g de beurre
20 g d'oignon bio, haché
200 g de brocolis bio
1 dl de vin blanc, sec
1 dl de bouillon de légumes
Sel et poivre
Crème entière, fouettée
Pain

Égoutter la mozzarella et la couper fin. Monder les tomates, les épépiner et les couper fin également. Faire de même avec les concombres au vinaigre, l'oignon, l'ail et les anchois. Mélanger le tout dans un saladier, assaisonner, terminer en ajoutant l'aneth puis réserver au frais.

Couper finement les oignons et le brocoli, les faire suer avec un peu de beurre, mouiller avec le vin blanc et le bouillon.

Travailler en purée à l'aide du mixeur-plongeur, ajouter la crème selon goût, faire ensuite réduire et assaisonner.

Toaster le pain.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.