

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



10 MIN



4 P.



PINOT NOIR ROSÉ  
2017

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# MOZZARELLA À LA FRAISE CONFITE, COULIS DE BASILIC

## Ingrédients

- 1 Barquette de fraises
- 75 g Sucre
- 50 cl Vinaigre blanc
- 30 cl Eau
- 2 Mozzarella di Bufala
- 1 Botte de basilic
- Sel & Poivre
- Huile de colza

## Les fraises confites

- Couper les fraises en morceaux, puis les faire cuire sur feu fort pendant 10 minutes avec le sucre, le vinaigre blanc et l'eau.

## Le coulis d'herbes

- Porter à ébullition une casserole d'eau. Plonger le basilic deux minutes dans l'eau bouillante puis le plonger dans de l'eau avec des glaçons pour arrêter la cuisson et fixer la couleur. Egoutter, mixer et assaisonner.

## Dressage

- Couper la mozzarella en tranches, les assaisonner de sel, de poivre et d'huile d'olive. Au centre d'un bol ou d'une assiette creuse, déposer la mozzarella, d'un côté verser le coulis de cresson et de l'autre les fraises confites.