

## Figes et mozzarella au citron vert



Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 figes de Solliès de préférence  
2 boules de mozzarella de bufflonne  
1 citron vert  
1 branche de romarin  
1 c à s de vinaigre balsamique  
2 c à s d'huile d'olive  
Fleur de sel et poivre du moulin

Rincer les figes et le citron, les essuyer. Effeuillez et hachez le romarin.

Tailler les figes dans la hauteur en lamelles de 1 cm d'épaisseur et poser les lamelles sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé.

Détailler la mozzarella en tranches de la même taille que les lamelles de figes et déposer une tranche de mozzarella sur chaque tranche de fige. Râper finement le zeste du citron vert sur la mozzarella, parsemer de romarin, de poivre et de fleur de sel. Cuire à four préchauffé à 180° 2 mn environ juste pour faire fondre la mozzarella. Verser un trait d'huile d'olive et une goutte de vinaigre balsamique sur la mozzarella et servir aussitôt.

Vin conseillé : un fiefs-vendéens blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>