

Amanida fresca



Ingrédients pour 4 personnes:

250 gr de Fromage de brebis moelleux.
½ grosse Pastèque.
50 gr de Roquette.
130 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
Sel et poivre au goût
200 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Préchauffer le four en position gril ou une poêle à feu très vif.
- Couper la partie charnue de la pastèque en tranches d'environ 1 cm.
- Tailler dans ces tranches des carrés de 7,5 cm de côtés.
- Verser le vinaigre balsamique dans une petite casserole.
- Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe et ait la même texture qu'un sirop, environ cinq minutes et laisser refroidir.
- Arroser les tranches de pastèque avec un peu d'huile d'olive, assaisonner de sel et de poivre.
- Griller TRÈS rapidement les tranches de pastèque environ dix secondes de chaque côté.
- Mélanger la roquette avec environ 30 ml d'huile d'olive.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Tailler des tranches de fromage de brebis de la même taille que les tranches de pastèque.
- Pour le dressage, placer une tranche de pastèque, puis une tranche de fromage (décalée) et une tranche de pastèque (en faire 2 montages par personnes).
- Déposer un peu de roquette sur le dessus de la pastèque et arroser de vinaigre balsamique réduit.
- Réserver au frais en attendant de servir.