

Salade de mozzarella au boulgour

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de billes de mozzarella
- 1 petit melon ou la moitié d'un gros
- 200 g de tomates-cerises
- 80 g de boulgour (remplacé par 250 g de boulgour tomate & olives vertes de chez Monoprix)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Tramier
- 1 cuillère à soupe de vinaigre à la framboise (remplacé par du vinaigre de tomate)
- 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- Sel & poivre

Préparation :

Faites cuire le boulgour selon les indications mentionnées sur le paquet.

A l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez la chair du melon en billes.

Réunissez-les dans un saladier avec les billes de mozzarella et les tomates-cerises. Mélangez.

Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre et la menthe ciselée.

Salez et poivrez.

Egouttez le boulgour et laissez-le tiédir avant de l'ajouter dans le saladier, ainsi que la sauce.

Mélangez et réservez au frais.

Répartissez dans des verrines au moment de servir.