


PÊCHES À LA BRESAOLA

Préparation	10min
Total	10min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

3 pêches ou nectarines bien mûres	1 cuillère à café de fleurs de lavandes FUCHS
100 g de bresaola tranchée finement	2 cuillères à café de poivre long entier FUCHS
1 paquet de mozzarella de bufflonne	3 branches de menthe
	un peu d'huile d'olive pour assaisonner

Préparation :

1. Laver les pêches, les couper en deux, lever le noyau et les tailler en quartiers. Égoutter la mozzarella de bufflonne et l'émietter. Plier les tranches de bresaola. Garnir les quartiers de pêche avec une tranche de bresaola et un morceau de mozzarella de bufflonne et fixer le tout à l'aide d'un pique en bois. Arroser d'un peu d'huile d'olive et parsemer de poivre long écrasé au mortier et de fleurs de lavande. Selon l'envie, garnir de feuilles de menthe.
2. Astuce : remplacer la bresaola par du jambon de Parme, tout aussi délicieux avec les pêches.
3. Envie de composer une délicieuse assiette d'entrées variées ? Rien de plus simple ! Il vous suffit de combiner cette recette avec nos petites recettes de frittata de courgettes à la ricotta, de poivrons grillés à la burrata et de tomates farcies à la ricotta et au fromage de brebis. Et d'ajouter les ingrédients suivants selon les goûts :
 - 100 g de salami au fenouil
 - 200 g de parmesan ou de pecorino en copeaux
 - 100 g de câprons
 - 100 g d'olives assaisonnées
 - 100 g de tomates séchées assaisonnées
 - 1-2 pains ciabatta
4. Dresser les entrées sur un grand plat, les accompagner de pain ciabatta croustillant et, selon les envies, ajouter du salami au fenouil tranché finement, du parmesan ou du pecorino, des câprons, des olives et des tomates séchées.

