


# SALADE MANGUE-MOZZARELLA

Préparation	15min
Total	15min
Difficulté	



## Ingrédients :

2 paquets de mozzarella de bufflone	2 cuillères à café de sirop d'érable
1 gosse mangue bien mûre	Fleur de sel
1 botte de menthe	½ cuillère à café de piment fort flocons FUCHS
60 g de pistaches grillées et salées	¼ cuillère à café de citronnelle moulue FUCHS
1 citron vert	1 grande pincée de cannelle moulue FUCHS
6 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à café de sirop d'érable

## Préparation :

1. Égoutter la mozzarella dans une passoire. Éplucher la mangue, éliminer le noyau et tailler la chair en tranches. Laver et effeuiller la menthe. Décortiquer et hacher grossièrement les pistaches. Presser le citron vert. Émulsionner l'huile d'olive avec 2-3 cuillères à soupe de jus de citron vert, le sirop d'érable, la fleur de sel, les flocons de piment, la citronnelle et la cannelle.
2. Dresser la mozzarella et la mangue sur une grande assiette. Arroser de vinaigrette, parsemer de pistaches et de feuilles de menthe, puis servir.

