

Très tendance: wrap de mozzarella avec tomates cerises, mangue et basilic comme salade d'été



Un rouleau de mozzarella étalée? Oh que oui! Cet article est nouveau. Son goût est le même que celui de la mozzarella normale, s'appelle Mozzarella Wrap, et est disponible en Suisse dès maintenant en exclusivité chez Denner. Et que peut-on faire avec cette mozzarella? Tout ce qu'on peut rouler – que ce soit froid ou chaud.

Peut-être avez-vous déjà découvert les wraps de mozzarella en ligne, car ils font actuellement fureur sur les blogs et dans les médias sociaux. Pour ma part, j'ai concocté une merveilleuse salade estivale rafraîchissante avec mon premier wrap de mozzarella; si vous cherchez d'autres idées, suivez le hashtag #Mozzarellawrap sur Instagram ou Facebook.

- 1 wrap de mozzarella
- ½ mangue mûre, coupée en cubes
- 250 g de tomates cerises, coupées en deux ou en quarts
- 4 cs d'huile d'olive de choix
- 1-2 cs de crème de balsamique
- 5-8 feuilles de basilic frais (suivant leur taille), coupées en lanières
- Sel et poivre

1. Mettez la mangue et les tomates cerises dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, la crème de balsamique et le basilic frais, mélangez.
2. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Peux avant de servir, égouttez et déroulez la feuille de mozzarella, remplissez-la de salade, puis roulez-la à nouveau.