



L'ENTRÉE

SALADE DE PÊCHES ET DE MOZZARELLA AVEC TRANCHES DE POMMES DE TERRE ET SAUCE MOJO



★★★★★ (64)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Salade de pêches-mozzarella

- 2 paquets** de mozzarella sans lactose
- 3** pêches

Tranches de pdt

- 600 g** de pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** d'huile d'olive
- 1 cc** de sel
- 1 cc** paprika
- ½ cs** cumin

Mojo

- 1 botte** de coriandre fraîche
- 1 botte** de persil plat
- 1** gousse d'ail
- 1 dl** d'huile d'olive
- 1 cs** jus de citron
- ½** citron, zeste
- ½** piment
- sel & poivre

Pour servir

- 40 g** Noix de cajou, grillées

PRÉPARATION

- 1 Déchirer la mozzarella en gros morceaux. Couper la pêche en tranches. Répartir la mozzarella et la pêche sur un plat.
- 2 Laver les pommes de terre et les couper en tranches avec la peau. Mélanger l'huile d'olive, le sel, le paprika et le cumin dans un plat résistant à la chaleur. Mélanger les tranches de pommes de terre avec l'huile épicée et les faire dorer au four à 180 °C pendant 25 à 35 minutes, en les retournant une fois et en les badigeonnant du reste de l'huile épicée.
- 3 Mojo : effeuiller la coriandre et le persil, préparer l'ail et le réduire en purée avec l'huile. Couper le piment en quatre, l'épépiner et le hacher très finement. L'incorporer au mojo avec le jus et le zeste de citron. Assaisonner avec du sel et du poivre. Verser la moitié de la sauce sur la salade de pêches et de mozzarella. Parsemer de noix de cajou. Servir le reste du mojo avec les pommes de terre.