GNOCCHI EN SALADE

MELON, TOMATES CERISES ET MOZARELLA

Les ravioles et gnocchi à poêler



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 300g Comptoir du Pastier**
- 1 melon
- 500g de tomates cerises
- 200g de billes de mozzarella
- 4 fines tranches de jambon cru (FACULTATIF)
- Basilic frais
- Sel
- Poivre
- Huile d’olive
- Vinaigre balsamique blanc

RECETTE

Préparation de la salade

- Couper le melon en deux et vider les pépins
- A l’aide d’une cuillère à pomme parisienne, creuser des billes dans le melon
- Monder les tomates cerises (monder = enlever la peau : effectuer une légère incision sur la tomate avec un couteau, plonger quelques secondes les tomates dans de l’eau bouillante puis débarrasser immédiatement dans de l’eau glacée. La peau des tomates se détache alors facilement)
- Bien égoutter les billes de mozzarella
- Préparer une vinaigrette avec 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc, et 8 cuillères à soupe d’huile d’olive

Cuisson des gnocchis

- Dans une poêle chaude avec de l’huile d’olive, cuire les gnocchis 5 minutes à feu vif en remuant régulièrement

Dressage

- Disposer les gnocchis, les billes de mozzarella, de melon, et les tomates mondées dans l’assiette
- Arroser de vinaigrette, saler et poivrer
- Ajouter les fines tranches de jambon sur le tout
- Ajouter quelques feuilles de basilic frais et déguster