

PASCO (75 007)

Mozzarella di buffala crousti-fondante au coulis de tomate et basilic, bacon grillé

Par le chef D. BARSSO

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €

TEMPS

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

5 tomates fraîches bien mûres
1 c à c de concentré de tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
10 feuilles de basilic
4 boules de mozzarella
4 œufs
Chapelure
Farine
4 tranches de bacon



PRÉPARATION

Préparation de la sauce:

Faire revenir les oignons émincés, ajouter les tomates mondées et concassées, l'huile d'olive, le concentré de tomates et l'ail.

Ajouter ½ litre d'eau, saler et poivrer, et laisser mijoter 30 à 35 minutes à feu doux.

Au dernier moment, ajouter le basilic et mixer l'ensemble de la préparation.

Cuisson de la mozzarella :

Égoutter les boules de mozzarella. Battre les œufs.

Rouler dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure chaque boule.

Faire frire dans l'huile à 180° jusqu'à coloration.

Faire frire les tranches de Bacon.

DRESSAGE

Dresser dans une assiette creuse. Mettre la sauce tomate dans le fond, la boule de mozzarella au milieu, poser la tranche de bacon.

Décorer avec quelques feuilles de roquette.

ACCORD MET / VIN

IGP Versant Pays d'Oc, pinot Noir

RESTAURANT PASCO

74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS

T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com

Site internet : www.restaurantpasco.com

RESTO
PARTNER
L'association pour le plaisir de manger