



Les plats principaux

Rucola et pêche grillée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 pêches
250 grammes petits boules de mozzarella (petits)
200 grammes de rucola
100 grammes de pignons de pin
5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
huile d'olive

Méthode de préparation

Épluchez les pêches et coupez-les en quartiers. Mettez ceux-ci sur un gril huilé jusqu'à ce qu'ils commencent à montrer des petites lignes brunes. Retirez du feu et laissez refroidir un peu. Entretemps chauffez le vinaigre balsamique et faites-le réduire de moitié. En même temps rôtissez les pignons de pin dans une poêle antiadhésive.

Mettez la rucola dans un plat et répartissez dessus les quartiers de pêches, les petites boules de mozzarella et les pignons de pin. Aspergez le tout avec la réduction du vinaigre balsamique.

