



Billes de mozzarella marinées

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Repos | 2 h

INGRÉDIENTS

- 400 g de billes de mozzarella égouttées
- 8 pétales de tomates confites
- 2 cuil à soupe de persil ciselé
- 3 cuil à soupe d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail
- 3 feuilles de basilic
- 2 grosses pincées de piment d'Espelette
- 15 cl d'huile d'olive env.
- Poivre

Coupez en petit morceaux les tomates séchées.

Dans un bocal propre et ébouillanté, versez les billes de mozza, ajoutez les tomates et herbes aromatiques.

Recouvrir entièrement d'huile d'olive.

Réservez au frais pendant au minimum 2h voir plusieurs jours selon la DLC des billes de mozza.