

## CAPRESE REVISITÉE



### INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 200g Tomate San Marzano Dell'Agro Sarnese-Nocerino
- 5g gelée alimentaire
- 2 mozzarella de bufflonne
- q.s. Origan - Séché
- 80g Crème D'Olives Noires
- 8 Câpres de Roche Au Sel
- 4 feuilles de basilic

### MÉTHODE

- Cuire la tomate S. Marzano, saler et poivrer et tamiser jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse, ajouter la gelée alimentaire et verser dans une coupe de verre.
- Une fois que la sauce a solidifié, avec un sac à poche, ajouter une purée obtenue en mélangeant la mozzarella de bufflonne avec de l'huile, du poivre et de l'origan.
- Placer au réfrigérateur et avant de servir ajouter au centre une quenelle de crème d'olives noires et des câpres émiettées, obtenues en les séchant doucement au micro-ondes.
- Décorer avec du basilic frais et de l'huile d'olive extra vierge.

### PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Tomate San Marzano  
Dell'Agro Sarnese-  
Nocerino**



**Origan - Séché**



**Crème D'Olives Noires**



**Câpres de Roche Au  
Sel**