

## **+** Salade d'asperges et mozzarella de bufflonne

Mise en place et préparation: env. 40 min

### Vinaigrette à la tomate

3 c. à soupe **de vinaigre balsamique**

4 c. à soupe **d'huile d'olive**

2 **tomates**, épépinées,  
en petits dés

1 **gousse d'ail**, pressée

bien mélanger tous les ingrédients dans  
un saladier

selon goût **sel, poivre**

saler et poivrer

1 kg **d'asperges vertes** (petite photo),  
tiers inférieur pelé, en tronçons  
biseautés d'env. 3 cm de long,  
cuites env. 7 min, égouttées

ajouter, mélanger

250 g **de mozzarella de bufflonne**  
(petite photo), effilochée

½ bouquet **de basilic**, effeuillé

pour décorer

**Présentation:** répartir la salade d'asperges sur des assiettes, décorer.

**Par personne:** lipides 25 g, protéines 17 g, glucides 12 g, 1454 kJ (348 kcal)

### **Mozzarella de bufflonne et asperges**

A Schangnau, la mozzarella est fabriquée selon la recette italienne. Le lait provient des bufflonnes qui paissent dans les paysages vallonnés de l'Emmental. Dans le Seeland, qui est le potager de la Suisse, de succulentes asperges vertes sont cultivées. Deux ingrédients sont réunis dans notre recette, pour un savoureux repas multiculturel bernois.

