Raisins frais, mozzarella et oignons nouveaux

4 personnes :

Ingrédients :
150 gr de raisins blancs
4 boules de mozzarella
½ bouquet d'estragon
3 tranches de pain rassis
4 oignons blancs nouveaux
40 gr d'amandes entières
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Fleur de sel

Retirez les grains de raisins des grappes, coupez les oignons en deux, taillez le pain en cubes

Poêlez les oignons avec le pain, un peu d'huile d'olive et la fleur de sel, le pain doit avoir une légère coloration et une texture plutôt moelleuse. Réservez
Torréfiez à sec dans une poêle les amandes, ajoutez les grains de raisins, la cuisson est parfaite quand ils ont bien éclaircis

Réunissez les deux préparations et répartissez le tout dans 4 assiettes.
Ajoutez une boule de mozzarella, saupoudrez d'estragon effeuillé

Assaisonnez avec un filet de vinaigre balsamique et un filet d'huile d'olive