



- Égouttez la mozzarella. Coupez-la en 18 morceaux de taille +/- identique. Assaisonnez-les d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre.
- Rincez le basilic et sélectionnez des petites feuilles.
- Disposez au milieu d'une tranche de bresaola un morceau de mozzarella. Remontez les bords tout autour de façon à former une aumônière et fermez-la à l'aide d'un pic en bois, en ayant pris soin de mettre au préalable une petite feuille de basilic. Renouvelez ces opérations pour les autres tranches.
- Servez les petites aumônières aussitôt ou réservez au réfrigérateur.



Pour mieux conserver vos herbes aromatiques, rincez-les à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant, encore humides. Mettez-les dans une boîte hermétique en verre au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

Ingrédients pour 6 pers. :

18 tranches fines de bresaola
1 bonne mozzarella
1/2 bouquet de basilic
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Des pics en bois

Variantes :

Vous pouvez remplacer la mozzarella par une burrata. Vous pouvez utiliser de la coppa ou de la viande des grisons mais ce sera un peu moins facile de faire de jolies aumônières...

