

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

La recette incontournable de l'été : la burrata aux tomates confites.

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Préparer sa vinaigrette d'avance.

Etape 2

ÉTAPE 2

Disposer la mozzarella dans l'assiette, ajouter les tomates cerises marinées. Surmonter de la vinaigrette et d'un trait de crème de balsamique.

Etape 3

ÉTAPE 3

Ajouter du basilic frais.

Etape 4

ASTUCE

Réaliser ses vinaigrettes en laissant mariner des fruits rouges permet d'aciduler les papilles et donner du relief à ce plat. Préparer ses pestos maisons de toutes les sortes donne une valeur ajoutée indéniable : parmesan, poudre d'amande pignons et herbes fraîches. Cela permet de recycler en cuisine toutes les herbes fanées. On peut aussi s'amuser à utiliser différents légumes : poivrons, petits pois, duo de carottes poivrons ou bien utiliser faute de temps les pestos sud 'and sol.

Ingrédients



10 pièce(s) Burrata
Di Bufala



400 g
Tomate
cerise
marinée



150 g Huile
d'olive



40 g Crème de
vinaigre balsamique



Feuilles de
basilic



Fleur de sel
au poivre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1291
Matières grasses (g)	14.4
Dont acides gras saturés	29.2
Glucides (g)	4.1
Dont sucres	2.9
Protéines (g)	7.9
Sel (g)	0.82