



Burrata avec tomates cerises et fruits

Ce plat rafraîchissant associe la texture onctueuse de la burrata à la douceur des tomates cerises et de la pastèque ainsi qu'à la note exotique du fruit de la passion. Idéal en entrée ou comme plat principal léger pour 2 personnes!

1 burrata	1 fruit de la passion	Sel et poivre selon les goûts
100 g de tomates cerises	30 g de vinaigre balsamique	
100 g de pastèque	20 g d'huile d'olive	

Préparation:

1. Préparer les tomates cerises (env. 5 minutes):
 - cuire les tomates cerises pendant 1 minute dans de l'eau salée.
 - les plonger ensuite dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Peler les tomates et les faire revenir (env. 5 minutes):
 - faire revenir les tomates pelées dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
 - saler et poivrer, puis déglacer avec le vinaigre balsamique. Poursuivre brièvement la cuisson jusqu'à ce que les tomates soient légèrement caramélisées.
3. Préparer la pastèque et le fruit de la passion (env. 5 minutes):
 - couper la pastèque en tranches.
 - couper le fruit de la passion en deux et en extraire la chair avec une cuillère.
4. Dresser (env. 5 minutes):
 - dresser la burrata sur une assiette.
 - disposer les tomates cerises, les tranches de pastèque et la chair du fruit de la passion de manière décorative.
 - ajuster l'assaisonnement avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.

Temps au total: env. 20 minutes

Recommandation de vin

Epicuro Rosato
Puglia IGP



<https://www.denner.ch/fr/shop-des-vins/epicuro-rosato-puglia-igp-p051678>