DENNER

Simples et absolument délicieux: crostini au pesto d'amandes et burrata ou au jambon cru et burrata



Celui qui aimerait accueillir ses hôtes avec de jolies et délicieuses bouchées apéritives, mais qui a peu de temps à disposition, est ici à la bonne adresse avec ces crostini à base de burrata.

La burrata est pour ainsi dire la sœur copieuse de la mozzarella. Ici, copieux au sens positif! Ces boules blanches ne sont en fait rien d'autre que des poches de mozzarella, enrichies de crème. Un cœur crémeux apparaît lorsqu'on les coupe en deux, et sa consistance rend justement nos crostini irrésistibles!

La variante végétarienne se compose d'un simple pesto au basilic et d'amandes, alors que les crostini au jambon cru et à la finition au goût de fruits à la moutarde, les rend à la fois un peu piquant, doux et délicieux!

- 1 baguette classique, tranches coupées de biais
- Environ 250 à 300 g de burrata
- 5 tranches de jambon cru
- Un peu de poivre
- Fruits à la moutarde en pot de verre (seulement le liquide est utilisé)
- Crème balsamique
- Un peu d'huile d'olive pour napper
- Eventuellement de la ciboulette pour garnir (coupée en fines rondelles)

- 2 petites poignées de feuilles de basilic frais
- ¼ de gousse d'ail
- 25 g d'amandes
- 2 cs de parmesan
- 5½ cs d'huile d'olive
- Peu de sel et de poivre

Croûtons

1. Préchauffez le four sur 220 degrés ou allumez la fonction gril.
2. Grillez les tranches de pain des deux côtés dans le haut du four pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
3. Pour la variante au jambon cru, enduisez les croûtons encore chauds avec un peu d'huile d'olive.

Variante au pesto

1. Mettez tous les ingrédients du pesto dans un récipient et réduisez-les en purée avec le mixeur plongeant, goûtez et rectifiez le goût.
2. Tartinez la moitié des croûtons avec le pesto, garnissez-les de burrata et versez quelques gouttes de crème balsamique par-dessus.

Variante au jambon cru

1. Garnissez les croûtons grillés enduits d'huile d'olive d'abord avec la burrata, puis posez par-dessus une tranche de jambon cru.
2. Pour terminer, versez quelques gouttes du jus des fruits à la moutarde, un peu de poivre du moulin, puis garnissez avec la ciboulette.

Temps de préparation total: 15 minutes



El Perdiguero Crianza

Robe pourpre intense. Nez corsé de fruits mûrs, avec des notes de réglisse et de vanille. Bouche pleine aux tanins moelleux et bien intégrés. Finale persistante et harmonieuse.

Voir dans le weinshop >