

Poivrons et tomates cerises au four avec burrata et croûtons au citron et à l'ail



Spécialité des Pouilles, la burrata est aujourd'hui servie comme entrée méditerranéenne avec des légumes épicés et des croûtons au citron et à l'ail.

Mozzarella ou burrata? Si l'on ne voit pas immédiatement la différence, on la remarque au plus tard lors de la dégustation. Alors que la première est constituée d'une masse homogène, la burrata cache à l'intérieur une farce composée de mozzarella et de crème. Ce fromage frais est donc un peu plus calorique.

Selon la tradition, cette invention remonterait à une situation d'urgence: lorsque de fortes chutes de neige ont empêché le transport du lait vers la ville italienne Andria, les paysans ont emballé la crème dans des paquets de mozzarella pour la conserver plus longtemps.

Légumes et burrata

- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 100 ml d'huile d'olive
- ½ cs de miel ou de sirop d'agave
- Un peu de thym frais, effeuillé
- Un peu d'origan frais, effeuillé
- Un peu de basilic frais, effeuillé
- 3 poivrons de couleur différente, coupés en deux et épépinés
- 300 g de tomates cerises, de différentes couleurs
- 300 g de burrata
- Un peu de sel

Croûtons au citron

- 80 g de baguette ou autre pain, coupé en petits morceaux
- ½ gousse d'ail
- ½ citron bio, jus et zeste
- Sel et poivre noir du moulin

Légumes et burrata

1. Mélangez dans un petit bol une gousse d'ail pressée, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, le miel et 1½ cc d'herbes aromatiques; placez les moitiés de poivrons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, enduisez les deux côtés avec le mélange d'huile et salez-les bien.
2. Grillez les poivrons au four préchauffé à 230 degrés pendant 10 minutes sur le deuxième rail du haut.
3. Entre-temps, badigeonnez les tomates cerises avec le mélange d'huile et salez-les bien. Après les 10 minutes de cuisson, ajoutez les tomates aux poivrons sur la plaque et grillez-les pendant 5 minutes supplémentaires. Utilisez le reste du mélange d'huile pour les croûtons et la finition.

Croûtons au citron

1. En même temps, dorez les morceaux de pain dans 2½ cs du mélange d'huile jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants, ajoutez ½ gousse d'ail pressée, le jus de citron et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes en les retournant de temps à autre.
2. Pour terminer, saupoudrez les croûtons de zestes de citron et de sel en les dorant encore une minute à feu doux. Les croûtons doivent être bien croustillants et aromatiques à la fin.
3. Dressez les légumes encore tièdes avec la burrata, salez, poivrez, nappez avec le reste du mélange d'huile et un peu de vinaigre balsamique et garnissez avec une bonne portion d'herbes fraîches.
4. Répartissez les croûtons au citron par-dessus et servez immédiatement.

Temps de préparation: environ 35 minutes

Brivio Prà Rosso Merlot del Ticino DOC

Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez élégant de baies des bois, de fraises et de myrtilles, avec de fines notes épicées. Bouche fruitée, pleine et complexe, aux tanins moelleux. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

