

Entrées froides au fromage

Burrata et ses légumes croquants



26 min	25 min	1 min	0	494
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la burrata et les légumes croquants

500 g **Mozzarella**
 0.5 **Poivron(s)**
 0.5 **Poivron(s)**
 8 **Tomate(s) cerise**
 8 **Tomate(s) cerise**
 4 **Radis**
 0.5 **Concombre**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le pistou

1 botte(s) **Basilic**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 10 g **Pignons de pin**
 10 g **Parmesan**
 1 dl **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

1 **Poivre Mignonette**
 4 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver les poivrons, les tomates cerises, le radis, le concombre et le persil.
- 2 Les égoutter puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 3 Couper les tomates cerise en deux, peler le concombre à l'aide d'un économe puis le couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 4 Couper les poivrons en petits morceaux et tailler les radis en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Réserver dans un saladier.

Étape 2

Préparation du pistou

- 1 Blanchir les feuilles de basilic dans une casserole d'eau bouillante pendant 1 minute. Les égoutter à l'aide d'une écumoire.
- 2 Mettre l'ail, les pignons de pin et le parmesan dans le bol d'un mixeur. Incorporer les feuilles de basilic puis mixer le tout.
- 3 Monter la préparation à l'huile jusqu'à obtention d'une

pâte lisse et homogène. Réserver au frais pendant 1 heure.

Étape 3

Dressage

- 1** Mettre un trait de pistou sur une assiette à l'aide d'un pinceau puis disposer la burrata au centre.
- 2** Disposer harmonieusement les légumes taillés tout autour de la burrata puis décorer de quelques feuilles de persil et de poivre concassé.
- 3** Servir sans attendre.