



Burrata aux tomates cerises, pistaches et pain à l'ail



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 bulbes de burrata (ou mozzarella di bufala)
1 baguette
huile d'olive (+ un filet)
2 gousses d'ail (émincées)
3 brins de romarin (ciselés)
500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
vinaigre balsamique
1 bouquet de basilic (ciselé)
sel et poivre
1 poignée de pistaches (hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Dans chaque assiette, dressez une boule égouttée de burrata ou de mozzarella di bufala.
- 2.** Découpez la baguette en tranches. Mélangez quelques cuillères à soupe d'huile d'olive, de l'ail et du romarin. Badigeonnez le pain de ce mélange et grillez-le ou poêlez-le jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 3.** Mélangez les tomates cerises avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Ajoutez le basilic, salez et poivrez.
- 4.** Couvrez la burrata de tomates.
- 5.** Garnissez de pistaches et accompagnez les assiettes de pain à l'ail.