



Burrata aux raisins grillés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

12 raisins (sans pépins)
1 tiret d'huile d'olive
1 cuillère à café de graines de fenouil
1 gousse d'ail (pressée)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de sucre brun
sel et poivre
1 burrata
1 branche estragon

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les raisins, l'huile d'olive, les graines de fenouil, l'ail, le vinaigre balsamique, le sucre brun, le sel et le poivre dans un bol. Laissez mariner un quart d'heure.
- 2.** Enfilez les raisins sur des brochettes (conservez la marinade) et faites-les griller de chaque côté pendant 3 minutes (dans la poêle à griller ou au barbecue).
- 3.** Sortez la burrata de son emballage et dressez-la sur une assiette. Disposez les raisins grillés sur la burrata.
- 4.** Arrosez de marinade. Décorez avec de l'estragon.
- 5.** Ce plat se mange avec des raisins chauds ou froids.