

Burrata crémeuse, tomates de saison, huile d'herbes, croûtons de foccacia aux herbes de Provence |

Recette pour 12 Tapas



Description

Un assemblage de saveurs très estival, une recette parfaite pour vos apéros d'été!

L'astuce du chef

Un élément clé de cette recette est la mureté de vos tomates, veillez à avoir un produit de qualité.

Ingrédients

Garniture

- 100 Gr Pain Focaccia
- 1 Cuil. à thé Herbes de provence

Crème de Burrata

- 360 Gr Fromage Burrata

Salade de tomates

- 400 Gr Tomates cerises
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 100 Gr Échalote française
- 50 Gr Tomates séchées
- 50 Gr Olives kalamata dénoyautées

Huile d'herbes

- 125 Ml Huile d'olive
- 1 Branche(s) Basilic
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Persil

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez les tomates cerises en 4.

Taillez les tomates séchées et les olives en brunoise.

Taillez le pain en petits dés.

Effeuillez le persil et le basilic.

Ciselez finement l'échalote.

Huile d'herbes

Mixez l'huile d'olive avec les feuilles de basilic, persil et la ciboulette.

Crème de Burrata

Égouttez la Burrata, puis écrasez-la à l'aide d'une fourchette.

Croûtons

Mélangez les cubes de pain avec les herbes de Provence ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Placez le tout sur une tôle à pâtisserie, puis passez au four 6-7 minutes.

Montage

Mélangez tout les ingrédients de la salade de tomates, salez et poivrez.

Déposez la salade de tomates au fond de vos ramequins, puis ajoutez une généreuse cuillère de crème de Burrata.

Arrosez d'un peu d'huile d'herbes et finalisez avec les croûtons.

Bon appétit!