

Salade toute en fraîcheur, Ciabatta, Pesto, Burrata des Pouilles |

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade d'été servit avec un fromage de pâte filée d'une région du sud de l'Italie, sur un pain toasté.

L'astuce du chef

Les ingrédients qui composent votre salade peuvent varier en fonction des saisons.

Un fromage de votre région peut être une manière de vous approprier la recette.

Ingrédients

Salade

- 200 Gr Tomate
- 100 Gr Oignon
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Avocat
- 100 Gr Concombre
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 100 Gr Poivron rouge
- 1 Unité(s) Lime

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ciabatta, Pesto, Burrata des Pouilles

- 2 Unité(s) Ciabatta
- 200 Gr Fromage Burrata
- 20 Gr Basilic
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 20 Gr Pignons de pin
- 25 Gr Parmesan râpé
- 100 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Jus de citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Assurez-vous de bien laver vos légumes.

Coupez les tomates en cubes (brunoise).

Détaillez le concombre en lamelle en tournant autour du cœur. Coupez des bâtonnets et ensuite des cubes (brunoise).

Videz le poivron, détaillez des bâtonnets, puis des cubes (brunoise).

Coupez la mangue en deux autour du noyau, retirez la peau à l'aide d'une cuillère à soupe. Coupez chaque demie mangue en lamelle, bâtonnets et en cubes (brunoise).

Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau, retirez la chaire, mêmes opérations que la mangue.

Émincez finement l'oignon, Épépinez le Jalapeno, émincez-le finement, (optionnel si vous ne souhaitez pas épicer votre plat).

Zestez la lime et le citron, récupérez le jus dans les deux cas.

Épluchez et écrasez les gousses d'ail.

Râpez le Parmesan, passez les pignons de pin dans une poêle chaude, juste pour les torrifier, les transférer dans de l'huile d'olive pour qu'ils infusent. (Pesto)

Salade

Mélangez tous les légumes dans un bol, ajoutez le jus de lime et les zestes, assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Ciabatta, Pesto, Burrata des Pouilles

Ciabatta

un four avec un filet d'huile d'olive

Les passer dans un toaster, sinon dans

Pesto

Dans un robot culinaire, mixez tous vos ingrédients en incorporant progressivement l'huile d'olive. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Burrata

Étalez votre burrata sur le pain toasté, ajoutez un bon tour de moulin à poivre et un filet d'huile d'olive

Bon appétit!