

# Salade toute en fraîcheur, 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
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Avocat
- 100 Gr Concombre
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Unité(s) Lime

### Pesto, Burrata des Pouilles

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

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 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).

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 chair, mêmes opérations que la mangue.

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.

Passez les pignons de pin dans une poêle chaude, juste pour les torréfier, 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.

### Pesto, Burrata des Pouilles

**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!**