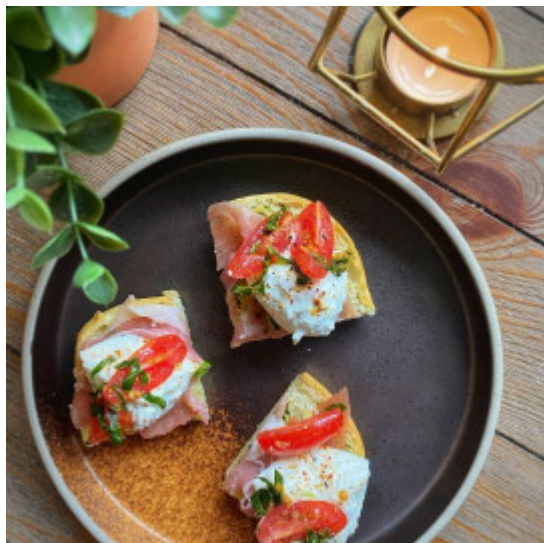


Burrata des Pouilles, filet d'huile d'olive, Prosciutto, Foccacia au beurre de thym |

Recette pour 12 tapas



Description

Une tartine gourmande tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Il est très facile d'imaginer cette recette avec une multitude d'ingrédients différents, une possibilité infinit de création.

Ingrédients

Tartine gourmande

- 12 Tranche(s) Pain Foccacia
- 3 Branche(s) Thym
- 300 Gr Fromage Burrata
- 6 Tranche(s) Prosciutto
- 18 Unité(s) Tomates cerises
- 3 Branche(s) Basilic
- 2 Filet Huile d'olive
- 1 Filet Vinaigre balsamique
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Beurre à l'ail

- 60 Gr Beurre
- 2 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Persil plat
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Effeuillez le basilic et le persil.

Épluchez et hachez finement les gousses d'ail et le persil.

Assurez-vous que le beurre est consistant pommade.

Coupez les tomates cerises en quatre.

Tartine gourmande

Salade de tomates cerises

Dans un bol, mélangez les tomates cerise avec un filet d'huile d'olive, fleur de sel, poivre et les feuilles de basilic, un filet de vinaigre Balsamique.

Ciabatta

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, beurre et branche de thym, faites revenir les tranches de chaque côté, assurez-vous qu'elles soient bien dorées.

Beurre à l'ail

Dans un bol, mélangez votre beurre pommade avec l'ail et le persil hachés finement. Assaisonnez de sel et poivre au besoin.

Montage et finitions

Beurrez chaque tranche de beurre à l'ail persillé, déposez une demi tranche de Proscuitto avec relief. Déposez un quart de burrata sur toute la surface, arrosez d'un filet d'huile d'olive, fleur de sel, piment d'Espelette.

Ajoutez dessus la salade de tomates cerises et basilic, zestez le citron pour finir, coupez la tranche en 2 morceaux.

Bon appétit!