

Petite recette

Buratta tomates crumble

à
partager
!

Pour 4 personnes

- 2 tomates anciennes variété coeur de bœuf ou russe
- 1 belle buratta di bufala 250gr minimum
- Huile au basilic
- Un bouquet de basilic frais (gardez une jolie feuille pour le dressage)
- Un demi verre d'huile d'olive
- Sel poivre

- Crumble
30gr de farine
30gr de beurre mou
30gr de parmesan.



Préparation

- Préchauffez le four à 180 degrés chaleur tournante.
- Dans un saladier, mélangez à la main tous les ingrédients qui composent le crumble jusqu'à obtenir un sablage pas une boule uniforme !
- Recouvrez un plat ou le lèche-frite d'une feuille de papier cuisson. puis déposez-y la pâte à crumble.
- Enfournez pour 20 ou 30 min jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Laissez refroidir à l'air libre.
- Dans un mixeur, mettez le basilic et l'huile d'olive, salez et poivrez à votre convenance !
- Coupez en tranches semi-épaisses les tomates.

Dressage

- Dans une grande assiette, recouvrez le fond d'huile au basilic, disposez les tomates en les étalant sur toute l'assiette.
- Mettez la burrata au centre, versez un filet d'huile d'olive sur le plat, salez et poivrez.
- Disposez le crumble et la feuille de basilic



06 16 52 88 86
www.lepetitchabry.fr

