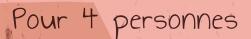
Petite recette

uratta tomates



- 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.



- 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

