

# Raviolis gorgonzola jambon sauce burrata tomates pour illustrer le film « La vie est un long fleuve tranquille »

 [cuisinedegut.net](http://cuisinedegut.net)

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

*1 paquet de raviolis jambon gorgonzola*  
*2 tranches de jambon blanc*  
*100 gr environ de Burrata*  
*1 tomate*  
*1 bouquet de basilic*  
*Fleur de sel – Poivre au moulin*



## PRÉPARATION

1. Laver la tomate et la couper en morceau après avoir retiré la peau et le trognon.
2. Laver le basilic et le ciseler grossièrement
3. Couper le jambon en morceau dans un saladier
4. Ajouter le basilic sur le dessus
5. Retirer l'eau de la burrata et en peser 100 gr
6. La couper en morceau et l'ajouter dans le saladier
7. Ajouter la tomate coupée en morceaux
8. Faire bouillir de l'eau et cuire les raviolis selon les indications du paquet
9. Lorsqu'ils sont cuits les retirer avec une écumoire et les ajouter dans le saladier.
10. Saler et poivrer et remuer le tout
11. Servir dans une assiette creuse une belle portion de raviolis
12. Donner un tour de moulin à poivre et décorer avec du basilic
13. Déguster aussitôt

## CONSEILS ET ASTUCES

1- Choisir une Burrata italienne de qualité pour qu'elle soit bien crémeuse, mais si vous en avez pas vous pouvez je pense prendre de la mozzarella mais dans ce cas ajoutez un peu de crème liquide dans le saladier pour bien mélanger le tout.

