

Poireaux vinaigrette Burrata, tomates séchées

Ingredients pour 2 personnes

- 4 poireaux pas très gros
- 2 grosses pétales de tomates séchées
- 1/2 Burrata (si elle est grosse)
- 6 tomates cerise (facultatif)
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- Crème Balsamique
- Basilic frais
- Fleurs de ciboulette (déco)
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Retirer une partie des feuilles vertes des poireaux et le trognon. Retirer les premières feuilles puis couper chaque poireaux en 3 morceaux égaux
- Laver soigneusement les poireaux puis les cuire à la vapeur durant 40 minutes.
- Ajuster la taille des poireaux puis les déposer l'un en dessous de l'autre dans un plat.
- Couper les pétales de tomates en petits morceaux.
- Réaliser une vinaigrette avec huile d'olive, vinaigre de cidre, sel poivre et échalote ciselée puis ajouter les morceaux de tomates dans la vinaigrette
- Bien remuer et arroser les poireaux de vinaigrette.
- Couper la Burrata en deux et l'étaler sur les poireaux.
- Ajouter le basilic ciselé.
- Ajouter la crème Balsamique
- Ajouter les tomates cerise autour et décorer avec des fleurs de ciboulette

