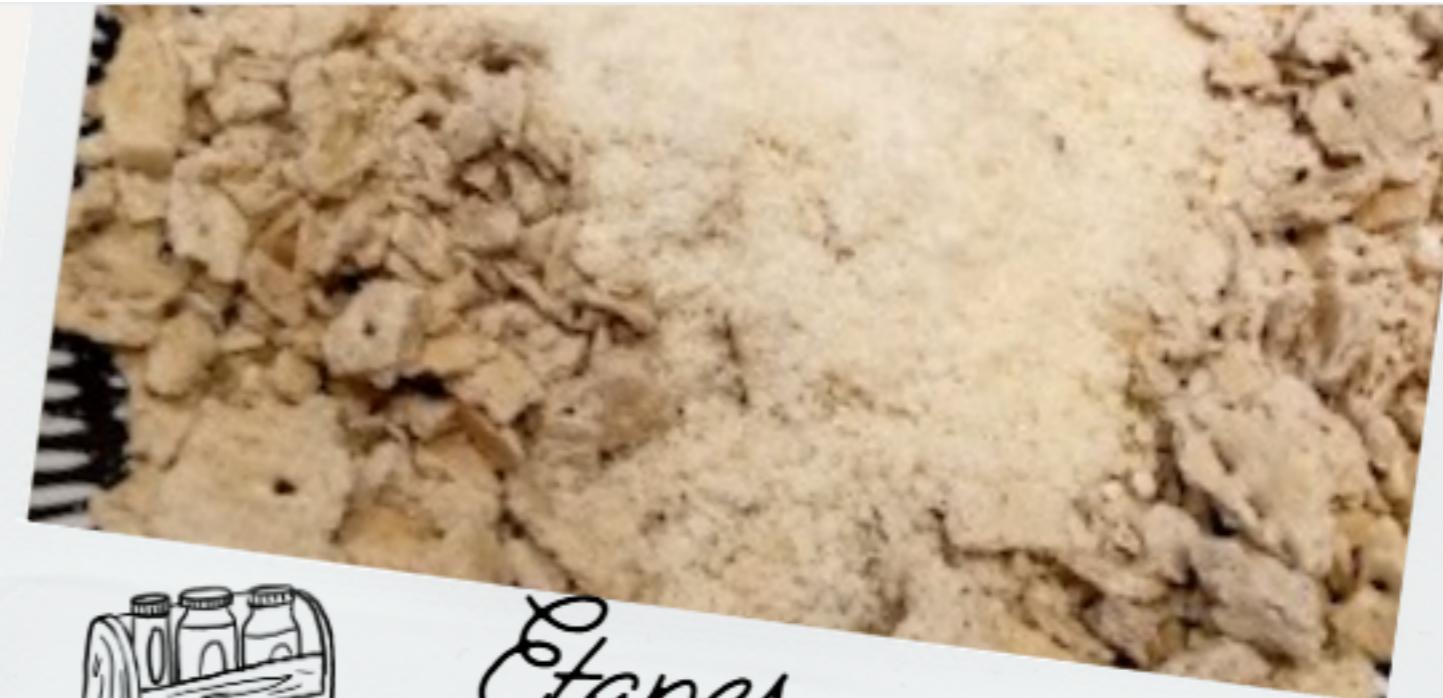
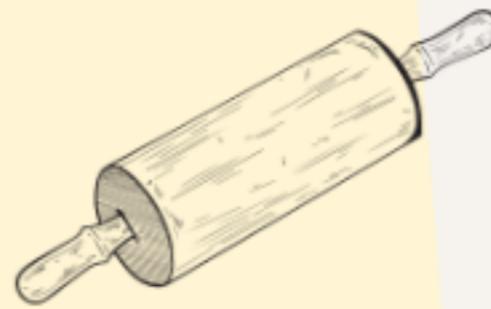


Crumble de Crackers sur lit de Tomates et Burrata

Ingédients pour 2 personnes

- 2 tomates coeur de boeuf rouges
- 2 tomates coeur de boeuf jaunes
- 3 gousses d'ail
- 1 petit paquet de 5 crackers à l'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de Parmesan râpé
- Origane
- 1 Burrata di bufala (au lait de Bufflonne)
- Basilic frais
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Laver les tomates jaunes, les essuyer puis retirer les trognons
- Couper les tomates en rondelles pas trop fines.
- Ajouter un filet d'huile d'olive dans un plat allant au four, l'étaler avec un pinceau
- Ajouter les rondelles de tomates jaunes.
- Faire la même chose avec les tomates rouges et les déposer sur les tomates jaunes.
- Eplucher les gousses d'ail et les couper grossièrement. Ajouter sur les tomates.
- Saupoudrer d'un peu d'origan. Réserver
- Briser les crackers en petits morceaux avec les mains.
- Ajouter le parmesan, mélanger le tout et saupoudrer ce mélange sur les tomates.
- Préchauffer le four à 180°
- Lorsque le four est chaud, ajouter un petit filet d'huile d'olive et enfourner.
- Cuire 30 minutes environ. Saler et poivrer dès la sortie du four
- Au moment de la dégustation, vider l'eau de la Burrata et la placer au centre du plat. Ajouter un peu d'huile d'olive sur la Burrata et donner un tour de moulin à poivre.
- Ciseler un peu de basilic et décorer avec quelques feuilles.
- Servir seul ou accompagné d'un poisson