

Légumes printaniers et burrata parfumés basilic

POUR 2 personnes

Petits pois frais

Carottes primeur

Asperges vertes

Tomates cerise en grappe

1 Burrata Buflone

Vinaigre Balsamique de Modène

Huile d'olive

Crème Balsamique

Plusieurs feuilles de Basilic

Gomasio ou Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Commencer par éplucher les légumes. Laver les carottes.
- Les couper en morceaux, les cuire à la vapeur, d'abord les carottes et les petits pois puis ajouter les asperges, coupées en deux et petits morceaux, en cours de cuisson,
- Laisser complètement refroidir.
- Couper ensuite les carottes en petits bouts. Laver et couper les tomates en deux et les ajouter aux petits pois
- Saupoudrer de Gomasio (ou saler) poivrer.
- Arroser de vinaigre Basamique et d'huile d'olive.
- Placer la burrata, après avoir vidé le liquide au centre du plat.
- Ajouter des olives de Nyon ou autres variétés.
- Laver plusieurs feuilles de basilic et le ciseler. Le parsemer sur le plat.
- Au moment de la dégustation ajouter de la crème Balsamique et servir aussitôt.

