

LA RECETTE *du* LUNDI



*Burrata aux fraises, vinaigre de framboise &
poivre timut*

salade



INGRÉDIENTS

- 1 belle burrata bien crémeuse
- 150 g de fraises fraîches, mûres mais fermes
- 1 c. à soupe de vinaigre de framboise Comptoir des Arômes
- 1 c. à café de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive douce (type Crète)
- 1 pincée de fleur de sel à la vanille
- 1/2 c. à café de poivre Timut fraîchement moulu
- Quelques feuilles de basilic frais ou menthe
- Option : des pignons de pin grillés ou des pistaches concassées pour le croquant



Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



- Préparer les fraises
- Lave et équeute les fraises, puis coupe-les en deux ou en quatre selon leur taille.
- Dans un bol, mélange-les avec le vinaigre de framboise et le miel. Laisse mariner 10 minutes à température ambiante pour qu'elles s'imprègnent.
- Dresser l'assiette
- Dépose la burrata au centre d'une belle assiette.
- Dispose les fraises marinées tout autour, en nappant bien avec leur jus.
- Arrose avec un filet d'huile d'olive.
- Assaisonne avec la fleur de sel et le poivre Timut fraîchement moulu.
- Ajouter les toppings
- Parsemez quelques feuilles de basilic ou de menthe.
- (Optionnel) Ajoute un peu de croquant avec des pignons de pin ou pistaches concassées.
- 🍴 Astuce du Comptoir
- Sers cette burrata avec des tranches de pain grillé, de la focaccia ou des crackers maison à l'huile d'olive et au zaatar.
- Et pour un accord parfait, accompagne d'un rosé bien frais ou même d'un frozé au bissap...

