

SALADE DE TOMATES SPECIALES, BURRATA ET BASILIC

🕒 20 minutes

🍴 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 800 g à 1 kg de tomates spéciales (de différentes couleurs et variétés)
- 1 grosse burrata (250 g)
- Une poignée de feuilles de basilic frais
- 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc (facultatif)
- Fleur de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- Quelques pignons de pin grillés (facultatif)

PRÉPARATION

Lavez les tomates et coupez-les en tranches épaisses. Disposez-les harmonieusement sur un grand plat. Salez légèrement et laissez-les reposer 10 minutes pour qu'elles libèrent un peu de leur jus. Déposez la burrata au centre. Arrosez d'huile d'olive et, si vous aimez, ajoutez un filet de vinaigre balsamique blanc. Parsemez de feuilles de basilic, de poivre fraîchement moulu et de quelques pignons grillés.

Astuce

Frottez légèrement le plat avec une gousse d'ail avant d'y disposer les tomates : cela parfume délicatement sans masquer leur goût.