

BURRATA CRÉMEUSE AUX FRAISES

POUR 1 ASSIETTE

COMPOSITION

1 burrata (environ 150 g)

4 fraises gariquettes

1 g d'huile d'olive fumée

10 g de granola
(recette p. 24)

Menthe fraîche

Pousses d'herbes aromatiques
(de préférence Ghoha cress®)

Sel, poivre

PESTO

5 g de basilic frais

10 g de parmesan râpé

10 g de pignons de pin

2 cuil. à soupe

d'huile d'olive vierge
de première pression à froid

Sel, poivre

PRÉPARATION

Équeuter les fraises et les couper en deux.

PESTO

Mixer ou écraser au mortier tous les ingrédients en ajoutant l'huile d'olive en filet. Saler et poivrer.

MONTAGE ET FINITION

Répartir 1 cuillerée à soupe de pesto au fond de l'assiette.

Déposer délicatement par-dessus la burrata.

La fendre au milieu. Ajouter les demi-fraises.

Assaisonner avec l'huile fumée.

Émietter le granola dessus.

Saler et poivrer. Parsemer de feuilles de menthe

et de pousses d'herbes.

Le Ghoha cress® apporte une touche d'agrumes et de coriandre à la burrata. Vous pouvez conserver ces pousses jusqu'à sept jours entre 2 et 7 °C.