

Carpaccio de tomates et aubergine grillée à la Burrata



Pour
4 personnes



Préparation
5 à 8 minutes



Cuisson
4 minutes

Ingédients

Burrata Bontà Viva	4
Tomates rouges	2
Tomates ananas	2
Tomates green zébra	2
Aubergine	1
Citron	1
Amandes concassées	30 g
Basilic	QS
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Couper l'aubergine en tranches fines et les marquer sur le grill avec un filet d'huile d'olive 2 minutes de chaque côté.
- Couper les tomates des trois couleurs en tranches fines et les disposer joliment dans les assiettes avec les tranches d'aubergines grillées.
- Disposer les Burrata Bontà Vivà au centre des assiettes.
- Arroser le carpaccio de légumes d'un filet d'huile d'olive, d'un trait de jus de citron et assaisonner de sel et d'un tour de moulin à poivre.
- Parsemer d'amandes concassées et de quelques feuilles de basilic avant de servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Burrata congelée