



# TARTARE FRAISE, TOMATE ET BURRATA

PAR MICKÄEL BOITTET, CHEF SV GROUP



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

<b>250 g</b>	Tomates
<b>250 g</b>	Fraises
<b>40 g</b>	Basilic
<b>20 g</b>	Parmigiano Regiano
<b>1</b>	Gousse d'ail
<b>1 dl</b>	Huile d'olive
<b>400 g</b>	Mini burrata
<b>10 g</b>	Pignons de pin
	Sel et poivre



## PRÉPARATION

### Pesto

- > Equeuter le basilic
- > Mixer les feuilles de basilic avec l'ail, le sel, le poivre, l'huile d'olive et le parmigiano

### Tomates et fraises

- > Laver et préparer les tomates et les fraises.
- > Tailler le reste des fraises et les tomates en petits dés et mettre dans un bol
- > Incorporer avec le 2/3 du pesto et laisser reposer un instant en plaque à trou
- > Réserver l'autre 1/3 du pesto pour décorer les assiettes
- > Griller au four les pignons de pin 2 min à 200°C

### Déco

- > Couper 2 fraises en 4 pour la décoration

### Montage

- > Dans un cercle de 12 cm, dresser le tartare fraise-tomate
- > Déposer par-dessus 2 pièces de burrata
- > Disposer 2 quartiers de fraise pour la décoration
- > Décorer le tour de l'assiette avec quelques points de pesto et parsemer de pignons de pin



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver  
la recette en ligne

