



TARTARE FRAISE, TOMATE ET BURRATA

SV GASTRONOMIE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g	Tomates
250 g	Fraises
40 g	Basilic
20 g	Parmigiano Regiano
1	Gousse d'ail
1 dl	Huile d'olive
400 g	Mini burrata
10 g	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

