



TOMATES, NECTARINES BLANCHES ET BURRATA

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

- 4 nectarines blanches
- 4 tomates mûres
- 2 burrata
- Huile d'olive
- Beurre
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- Miel
- Pistaches concassées
- Crème de vinaigre balsamique
- Sel fin
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Nectarines

- 01.** Laver les nectarines, puis les couper en quartiers réguliers.
- 02.** Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- 03.** Déposer les quartiers de nectarines et les faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.
- 04.** Ajouter une grosse noix de beurre, ainsi qu'une branche de thym et une branche de romarin.
- 05.** Ajouter un filet de miel et poursuivre la cuisson quelques instants afin de légèrement caraméliser les nectarines, tout en conservant leur tenue.
- 06.** Retirer du feu, puis laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.

Tomates

- 01.** Laver soigneusement les tomates et retirer leur pédoncule.
- 02.** Les découper en rondelles régulières.





DRESSAGE

- 01.** Disposer harmonieusement les rondelles de tomates dans les assiettes.
- 02.** Ajouter les quartiers de nectarines caramélisées.
- 03.** Déposer $\frac{1}{2}$ burrata au centre de chaque assiette.
- 04.** Assaisonner avec une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre.
- 05.** Parsemer de pistaches concassées.
- 06.** Ajouter un filet d'huile d'olive.
- 07.** Terminer avec quelques touches de crème de vinaigre balsamique.

