

Burrata fraîche



Ingrédients

- 200 gr de tomates *cherry*
 - * 100 gr de *burrata* fraîche
 - * 50 ml de Spécialité huile olive au basilic frais
- Borges
 - * 200 gr de pousses d'épinards
 - * Une pincée de thym
 - * Sel



4 PERSONNES



2 HEURES



FACILE



Pas à pas

Peler les tomates en les faisant bouillir une minute. Mettre les tomates dans un saladier avec la Spécialité d'huile d'olive au basilic frais et le thym.

Préchauffer le four à 100° C et y mettre les tomates pendant 1h30.

Placer la burrata au centre de l'assiette. Autour disposer les pousses d'épinards et dessus placer les tomates cuites sans l'huile au basilic. Enfin, assaisonner la burrata avec l'huile au basilic ayant servi pour la cuisson des tomates.