

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : -



## LA DÉLICIEUSE TOMATE CŒUR DE BŒUF ET BURRATA

Une association fraîche et gourmande qui associe la délicieuse tomate cœur de bœuf à la burrata fondante.

- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La Burrata** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches,

### LES INGRÉDIENTS



**Tomate Cœur de Bœuf**  
1 ou 2 selon la grosseur



**Burrata**  
1



**Basilic**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**  
selon votre goût



**Sel & Poivre**

### L'ÉQUIPEMENT

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Lavez la tomate et coupez la en rondelles fines. Egouttez la Burrata

#### ÉTAPE 2

Disposez les rondelles dans une assiette et parsemez de Burrata. Versez un filet d'huile d'olive.

#### ÉTAPE 3

Assaisonnez et parsemez de basilic.

#### ÉTAPE 4

Dégustez !