Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

**Difficulté : Facile** **Temps de préparation : 10min** **Temps de cuisson : 15min**



# FARFALLES TOMATES CERISES, BURRATA ET BASILIC

Un plat parfumé, gourmand et plein de saveurs.

- **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
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

## LES INGRÉDIENTS



**Farfalles**
150g



**Burrata**
1



**Tomate cerise**
65g



**Gousse d'ail**
1



**Sucrine**
1



**Basilic**
2



**Pesto**
10g

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Vinaigre balsamique**



**Huile d'olive**



**sel et poivre**
Selon votre goût

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites y cuire les pâtes (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et passez les sous l'eau froide.

### ÉTAPE 2

Déposez la burrata égouttez sur un papier absorbant. Ciselez l'ail et effeuillez le basilic. Lavez et coupez les tomates cerises en deux.

### ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu vif et ajoutez y les tomates cerises et 1/2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique par personne. Faites sauter le tout 2/3mn. Ajoutez l'ail et faites chauffer encore 1mn.

### ÉTAPE 4

Dans un saladier, ajoutez les penne, un filet d'huile d'olive, le pesto, les feuilles de basilic ,salez et poivrez. Insérez au saladier les tomates cerises et la salade.

### ÉTAPE 5

Mélangez puis servez dans des assiettes creuses. Disposez la burrata découpez sur le dessus, ajustez l'assaisonnement.