



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



Farfalle
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 découpée sur le dessus, ajustez l'assaisonnement.