



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

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 !