



## SALADE D'ASPERGES GRILLÉES, TOMATES CERISES ET BURRATA

Une salade colorée et gourmande qui allie asperges, tomates et crémeux de la burrata, le tout relevé par une vinaigrette balsamique parfumée.

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

### LES INGRÉDIENTS



**Asperges**  
6/7 selon la grosseur



**Tomates cerise**  
60g



**Pignons de pin**  
10grs



**Burrata**  
1



**Basilic frais**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**sel et poivre**  
selon votre goût



**huile d'olive**  
2 cs



**Vinaigre balsamique**  
1 cuillère à soupe

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Lavez les asperges et coupez l'extrémité. Badigeonnez les d'huile d'olive. Préchauffez une grande poêle à feu moyen. Faites griller les asperges environ 5/7mn en les retournant à mi cuisson jusqu'à ce qu'elles soient dorées, tendres mais croquantes. Salez et poivrez. Réservez

#### ÉTAPE 2

Lavez et coupez les tomates cerises en deux . Faites les revenir rapidement dans la poêle avec une cuillère à café d'huile d'olive pour les attendrir légèrement ou laissez les crues en fonction de votre gout.

#### ÉTAPE 3

Dans une poêle à sec faites griller les pignons de pin 1/2mn à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

#### ÉTAPE 4

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

#### ÉTAPE 5

Disposez les asperges grillées dans un plat, ajoutez les tomates cerises puis la burrata. Parsemez de pignons de pin grillés et de quelques feuilles de basilic frais. Arrosez de vinaigrette balsamique.

#### ÉTAPE 6

Servez immédiatement.



## CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter un peu de miel à la vinaigrette pour équilibrer l'acidité.