

Burrata en croustillant de légumes d'été



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15
Cuisson : 15

Ingrédients

- 2 Burrata Artigiana
- 120 g de tapenade d'olive noire
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 artichaut
- 1 tomate
- 1 botte de basilic
- 5 g de roquette
- 1 l d'huile de friture
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez la courgette et l'aubergine en rondelles fines.



2. Farinez l'ensemble des rondelles.
3. Préchauffez le four à 75°C.
4. Découpez la tomate en tranches très fines. Déposez les rondelles sur une feuille de papier four et enfournez pour 1 heure afin d'obtenir des chips craquantes.
5. Faites chauffer la friteuse à 180°C et plongez les rondelles de légumes une à une. Laissez frire et égouttez sur un papier absorbant. Réalisez de la même manière des chips d'artichaut, de feuilles de basilic et roquette.
6. Dressez dans les bols un fond de tapenade, masquez généreusement de burrata et décorez avec l'ensemble des chips de légumes préalablement assaisonnées.
7. Servez frais.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec de la burrata et aussi de la mozzarella. Une multitude de chips de légumes sont possibles, à vous de choisir !