



### Tomates à la burrata

4 15 MN

- 500 g de tomates cerises ■ 4 petites burratas ■ 100 g de roquette
- 2 gousses d'ail ■ 2 brins de basilic
- 4 tranches de pain aux olives
- 10 cl d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

**Lavez et séchez les tomates** puis coupez-les en 2. Pelez et hachez l'ail. Réunissez le tout, salez et mélangez. Rincez, séchez puis effeuillez le basilic.

**Rincez puis essorez la roquette.** Répartissez-la dans 4 assiettes creuses et déposez la salade de tomates dessus.

**Égouttez les burratas** et répartissez-les dans les assiettes. Arrosez généreusement d'huile puis décorez des feuilles de basilic. Poivrez et servez frais avec le pain aux olives.

#### Une boule controversée

Malgré son succès, la burrata est régulièrement jugée surestimée sur le plan gustatif...

En 2023, un article du « New York Magazine » a généré une polémique virale en la qualifiant de « big fat blob of boring », (gros tas gras d'ennui).

#### Le bon accord



Le nez de cette cuvée est fruité, riche et intense. Fresh'Heure se déguste frais et dévoile en bouche une structure souple, ronde et agréable. Il se boit de l'apéritif au repas. IGP Atlantique, Fresh'Heure, Producta Vignobles, 4,49 €.