



Burrata au pesto de roquette

Sur le Sentier des Bergers



Nombre de personnes

4 personnes

Difficulté



Plus d'idées recette :
www.surlesentierdesbergers.fr



Burrata au pesto de roquette



Ingrédients

- 2 burrata
- 3 belles tomates de saison
- 1 pot de sauce à la roquette *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 pincée de pignons
- Quelques feuilles de roquette
- Huile d'olive
- Sel



Burrata au pesto de roquette



Préparation

Sortir la Burrata du frigo 30 minutes avant le repas pour apprécier pleinement le crémeux de ce fromage.

1. Couper les tomates en fines rondelles. Si possible, choisir des grosses tomates de saison.
2. Faire un lit de tomates sur une assiette. Arroser les rondelles d'un peu d'huile d'olive.
3. Déposer la Burrata sur les tomates, au centre de l'assiette.
4. Mettre 2 cuillères à soupes de Pesto à la roquette *Sur le Sentier des Bergers* sur la burrata, et quelques filets sur les tomates et l'assiette pour la décoration.
5. Ajouter quelques feuilles de roquettes fraîches et des pignons. Très facile à préparer, cette Burrata au Pesto de roquette *Sur le Sentier des Bergers* sera une parfaite entrée pour vos repas d'été !



Burrata au pesto de roquette



Nos produits pour cette recette



100g



200g

Sauce à la roquette



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

