



Elvea, L'Italie chez vous

Salade de burrata aux pêches grillées, jambon de Parme et pesto



Ingrédients pour Personnes

1 boule de	burrata
1	pêche
0,50	concombre
4 fines tranches de	jambon de parme
potiron	
2 cuillères à soupe de	Pesto verde
1 cuillère à soupe de	jus de citron
2 cuillères à café de	huile d'olive
1 poignée de	basilic frais
	sel
	poivre
	crème de balsamique

Préparation

1. Coupez les pêches en quartiers. Badigeonnez-les légèrement d'huile.
2. Faites chauffer une poêle grill ou un barbecue.
3. Faites griller les quartiers de pêche 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils aient de belles marques de grill, tout en restant fermes.
4. À l'aide d'un économe, taillez le concombre en rubans ou coupez-le en fines rondelles.
5. Assaisonnez avec une pincée de sel, un peu de jus de citron et un filet d'huile d'olive.
6. Disposez le concombre en base sur un grand plat ou une assiette. Répartissez les quartiers de pêche grillés par-dessus. Déchirez le jambon en morceaux et déposez-les entre les légumes. Placez la burrata au centre (entière ou délicatement ouverte). Ajoutez un peu de pesto vert sur la burrata et tout autour. Terminez avec du basilic frais, du poivre et, si vous le souhaitez, un filet de miel ou de crème de balsamique.

Info recette: Sarah Ghijssels (Hot Topic)

