


SALADE DE TOMATES AUX PÊCHES GRILLÉES ET À LA BURRATA

Préparation	20min
Cuisson	10min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

10 tomates de différentes couleurs	Piment d'Espelette FUCHS
2 pêches bien mûres	1 gousse d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra	2 boules de burrata
Le jus d'un demi-citron	1 poignée de basilic à petites feuilles
Sel	

Préparation :

1. Laver les tomates et les pêches. Découper les tomates à convenance, en quartiers ou moitiés. Les tomates cerises s'utilisent aussi entières. Dresser les tomates sur un plat ou dans un saladier peu profond.
2. Couper les pêches en deux, ôter le noyau, puis les découper en quartiers. Sur le grill chaud, cuire les quartiers de pêches jusqu'à ce qu'ils soient tendres et chauds, puis les répartir sur les tomates.
3. Dans un petit récipient, mélanger au fouet 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'ail écrasé, puis verser sur les tomates et les pêches. Bien mélanger.
4. Émietter la burrata et répartir les morceaux sur les tomates et les pêches. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de piment d'Espelette et garnir de feuilles de basilic.

