



Entrées

Poireau grillé au four à la burrata et aux noisettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 poireau (blancs)
4 cuillères à soupe de noisettes (hachées)
persil (plat, haché fin)
4 cuillères à soupe sirop d'érable
2 cuillères à soupe d'eau
2 cuillères à soupe de beurre
1 boule de burrata

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C.

Coupez les poireaux en deux puis encore une fois en deux.

Rôtissez les morceaux de poireau des deux côtés dans une poêle résistant au four avec du beurre, déglacez avec de l'eau puis salez et poivrez.

Nappez les poireaux avec le sirop d'érable, dès que l'eau s'est évaporée, puis laissez caraméliser le sirop.

Répartissez la burrata en morceaux sur les poireaux et faites de même avec les noisettes.

Enfournez la poêle durant 10 minutes jusqu'à ce que la burrata soit dorée.

Disposez les poireaux sur une assiette et décorez avec le persil plat.

Ustensiles de cuisine

Four

