



Les plats principaux

Salade de tomates avec pêche et burrata

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de tomates (de miel)
2 tomates (cœur de boeuf)
1 boule de burrata
2 brins de menthe
3 pêches
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (SPAR)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
80 grammes de pistaches
poivre
pain
sel

Méthode de préparation

Rincez les tomates Cœur de Boeuf et coupez-les en demi-rondelles.

Coupez les tomates miel en deux. Coupez les pêches en quartiers. Hachez la menthe et les pistaches grossièrement.

Disposez toutes les tomates sur un plat. Disposez-y aussi les quartiers de pêche et enfin la burrata au milieu.

Saupoudrez les pistaches et la menthe par-dessus.

Nappez avec l'huile d'olive et le vinaigre puis salez et poivrez.

Servez avec la baguette

