



Burrata chic au pesto de truffe & roquette

Temps de préparation : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Oliviers & Co

- 1 cuill. à soupe de pesto à la truffe
- Huile d'olive aromatisée à la truffe noire
- Huile d'olive la Classique Bio
- Poivre concassé

Au marché

- 6 petites burratas
- 1 sachet d'amandes effilées
- 1 poire
- ½ citron
- 50 g de roquette

1. Faites dorer à sec les amandes dans une poêle anti-adhésive.
2. Mettez la roquette (laissez quelques feuilles entières pour la déco) dans un blender avec 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 belle cuill. à soupe de pesto à la truffe et 3 cuill. à soupe d'eau puis mixez.
3. Lavez, séchez et coupez la poire en fines lamelles. Citronnez-les légèrement pour qu'elles ne noircissent pas.
4. Placez les burratas sur six petites assiettes en les ouvrant légèrement au centre, répartissez quelques lamelles de poire, le pesto roquette / truffe, parsemez d'amandes grillées et disposez les feuilles de roquette.
5. Arrosez de quelques gouttes d'huile à la truffe, saupoudrez de poivre concassé et servez aussitôt.

© Jean-Claude Amiel pour [Oliviers&Co](#)