



Burrata crémeuse et pesto à la truffe *La recette de l'Artisan de la Truffe*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 2 burratas
- 1 pot de pesto vert à la truffe d'été Artisan de la Truffe
- 1 huile d'olive vierge extra saveur truffe noire Artisan de la Truffe
- 500 g de tomates anciennes multicolores
- 1 belle poignée de pousses d'épinard
- 40 g de pignons de pin
- Quelques feuilles de basilic / branches de persil
- Sel & poivre

1. Lavez à l'eau claire les tomates anciennes, les pousses d'épinard, le basilic et le persil.
2. Faites torréfier quelques minutes les pignons de pin à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Découpez en quartiers vos tomates multicolores.

4. Au fond d'une assiette, déposez une belle cuillère à soupe de pesto vert à la truffe d'été Artisan de la Truffe.
5. Posez par-dessus la burrata puis disposez autour les tomates en quartiers, en alternant les couleurs et des pousses d'épinard.
6. Salez et poivrez à votre convenance.
7. Répartir sur l'ensemble un généreux trait d'huile d'olive vierge extra saveur truffe noire Artisan de la Truffe.
8. Terminez en parsemant de pignons de pin torréfiés, de quelques feuilles de basilic et pousses de persil frais et, pourquoi pas, de quelques copeaux de truffe fraîche !