



**Burrata aux fraises et à la rhubarbe**  
*La recette de Alba Farnos Vinals*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Temps d'attente : 2 heures

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

*Chez Cultures-Locales.fr*

- 2 burrata de 200 g (Ottanta)
- 200 g de rhubarbe (Ferme des 2 Rives)
- 50 g de fraises plein champ (Elise & Thierry Riant)

*Ailleurs*

- 50 g de sucre roux
- 100 g d'olives de Nyons
- 1 oignon nouveau
- 40 g d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de vinaigre de vin rouge
- Fleur de sel et poivre du moulin

1. Laver, éplucher la rhubarbe et garder les épluchures pour en faire une eau de rhubarbe.

2. Tailler la moitié de la rhubarbe en biseaux d'environ 2 cm, mélanger avec le sucre roux et laisser dégorger sur une passoire pendant 2h minimum. Récupérer le sirop, gorgé de saveurs !
3. Pour l'eau de rhubarbe, cuire les épiluchures de rhubarbe avec les fraises et de l'eau à hauteur dans un bain marie pendant 20 minutes. Filmer le bol pendant la cuisson pour mieux concentrer les arômes.
4. Réaliser une vinaigrette en mélangeant l'eau de rhubarbe, les fraises, une cuillère à café du sirop précédent, l'oignon nouveau finement émincé, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge et assaisonner.
5. A l'aide d'un économe, épilucher des copeaux de rhubarbe crue. Les plonger dans de l'eau glacée pendant 15 minutes pour qu'ils prennent une jolie forme de ruban. Tailler les olives en petits morceaux.
6. Assaisonner les copeaux de rhubarbe crue avec un peu de vinaigrette, et mettre le reste au fond du bol de présentation. Égoutter les burratas et les mettre dans le bol. Compléter avec les losanges de rhubarbe au sucre, les copeaux de rhubarbe et les olives.