

BRUSCHETTA, CRUDITÉS ET BURRATA

MOT DU CHEF :
**« FAITES-MOI
CONFIANCE, RAGAZZI ! »**

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES :

- 1 kg Focaccia
- 2 Carottes
- 2 Courgettes vert
- 1 Aubergines
- 1 Poivrons rouge
- 1 Poivrons jaune
- 250 gr Tomates datterini
- 1 botte Basilic
- 60 gr Parmesan
- 20 ml Vinaigre d'Orléans
- 60 ml Huile Extra vierge
- 2 Burrata
- Sel/poivre

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Couper les tomates datterini et les mélanger dans un bol avec le basilic haché, l'huile d'olive et le Parmigiano.
2. Couper tous les légumes à la julienne et les passer dans l'eau glacé pour les rendre hyper croquants.
3. Faire rôtir la focaccia, coupé en long morceau sur un plaque chaud.
4. Sécher les légumes avec un torchon et les assaisonner avec l'huile d'olive et le sel.
5. Dresser la focaccia avec les tomates, le Parmigiano, les légumes, la burrata, un filet d'huile d'olive et sel

