LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Salade de tomates aux nectarines, burrata crémeuse

Pour 4 personnes | **Très facile**

15 min | **1.75€ La portion** (prix indicatif)

Une recette inspirée par l'association tomate mozzarella mais twisté avec de la nectarine et encore plus gourmande avec de la burrata.
En revanche, on ne fait pas l'impasse sur le basilic et sur un assaisonnement classique : huile d'olive et balsamique (blanc, de préférence)

Les ingrédients

- **6 pièce** de Tomate rouge type coeur de boeuf
- **2 pièce** de Nectarine
- **1 pièce** de Burrata nature
- **1 bouquet** de Basilic frais
- **100 g** de Tomate cerise multicolore

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 0 min | **Attente :** 0 min

1. Laver les tomates, nectarine et feuilles de basilic. Bien les sécher.
2. Couper les tomates en tranche, les nectarines en quartier et selon la taille des tomates cerises, les couper en deux.
3. Déposer la moitié du basilic avec les tomates et nectarines. Mélanger dans un saladier. Couper la burrata puis la répartir. Ajouter le reste du basilic en décoration. Réserver jusqu'au moment de servir.

4. Mélanger vivement 4 c à s d'huile d'olive avec 3 c à s de vinaigre balsamique (blanc de préférence), une pincée de sel et de poivre.
Assaisonner au moment de servir.