

# BURRATA TARTARE DE TOMATES & BASILIC

## CHUTNEY DE TOMATES

gingembre & piment d'Espelette by Øscar



Difficulté  
**Facile**



Préparation  
**10 min**



Cuisson  
**Aucune**



Temps Total  
**10 min**

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

Basilic  
Huile d'olive  
Fleur de sel, poivre  
Du pain pour saucer !!

1 grosse burrata bien crémeuse  
2 c. à café de notre chutney de tomates,  
gingembre & piment d'Espelette  
3 belles tomates de saison  
1 oignon rouge

## PRÉPARATION

### Pour le tartare de tomates

1. Lavez vos tomates et découpez-les en petits dés en conservant le jus.
2. Coupez l'oignon rouge en tout petits dès et mélangez-les avec les tomates et notre chutney de tomates, gingembre & piment d'Espelette.
3. Rajoutez le basilic ciselé, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre.
4. Mélangez le tout et laissez confir quelques minutes.

### Pour la dégustation

1. Déposez le tartare de tomates dans un bol, puis la burrata dessus.
2. Versez un filet d'huile d'olive, des feuilles de basilic entières, de la fleur de sel et du poivre.
3. Il ne vous reste plus qu'à déguster ce délicieux tapas qui sublimerà vos tables

## LE TIPS BY ØSCAR

Sortez votre burrata du frigidaire une demie heure avant la dégustation afin qu'elle soit bien crémeuse et pas trop froide, et rajoutez quelques zestes de citron rapés pour plus de goût et de fraîcheur !

Retrouvez nos inspirations recettes sur



[www.byoscar.com](http://www.byoscar.com)



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)