

CAFÉ LA JATTE (92 200)

« Burratina des pouilles, tomate ananas et pesto rouge grenade »

Chef : Mathieu SCHERRER

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 minute 30

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Burrata de 100 ou 125 g

2 Tomates ananas

15 cl d'Huile olive vierge pressée à froid

½ Grenade

½ Botte de basilic

½ Barquette de framboises

Fleur de sel

Poivre du moulin



PRÉPARATION

Couper la demi-grenade en 2 ou 3 et la décortiquer pour récupérer les graines.

Effeuille le basilic en gardant 4 grosses feuilles et ciseler le reste finement puis ajouter les framboises dans un bol, la grenade, l'huile d'olive et le basilic. Mélanger avec un peu de fleur de sel jusqu'à ce que les framboises se délitent.

Laver les tomates, évider le pédoncule et tailler une tranche épaisse d'environ 1 gros centimètre d'épaisseur. Prendre une petite assiette à dessert, poser un film alimentaire tendu dessus, puis enduire les 4 belles feuilles de basilic, d'huile d'olive, juste pour les faire briller puis les poser sur le film tendu et cuire au four micro-ondes pendant 1 minute 30. Obtenir de petites feuilles frites, craquantes et transparentes.

DRESSAGE

Pour le dressage prendre une assiette légèrement creuse, étaler le pesto grenade dans le fond puis poser la tranche de tomate au centre et la burrata dessus. Assaisonner à la fleur de sel et au poivre du moulin et poser la feuille de basilic frite, puis déguster !

ACCORD MET / VIN

Vin blanc Italien de Campanie (Région du sud-est de l'Italie) – Greco di Tufo, Feudi Di San Gregorio 2014

Vin blanc sec et minéral aux arômes bien marqués de fruits, tout particulièrement des arômes méditerranéens : fraîches fleurs de camomille, de pêches blanches et d'oranger. En bouche, on perçoit immédiatement une acidité affirmée et une minéralité épicée, typique des vignes cultivées à Tufo.

RESTAURANT CAFE LA JATTE

Ile de la Jatte – 60, bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE

T. 01 47 45 04 20- E-Mail : reservations@cafejatte.com

Site internet : www.cafejatte.com

RESTO
PARTNER
L'union d'une cuisine de qualité