Burrata aux tomates cerises, pistaches et pain à l’ail

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 bulbes de burrata (ou mozzarella di bufala)
1 baguette
huile d'olive (+ un filet)
2 gousses d'ail (émincées)
3 brins de romarin (ciselés)
500 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
vinaigre balsamique
1 bouquet de basilic (ciselé)
sel et poivre
1 poignée de pistaches (hachées)

Méthode de préparation

1. **Dans chaque assiette, dressez une boule égouttée de burrata ou de mozzarella di bufala.**
2. **Découpez la baguette en tranches. Mélangez quelques cuillères à soupe d'huile d'olive, de l'ail et du romarin. Badigeonnez le pain de ce mélange et grillez-le ou poêlez-le jusqu'à ce qu'il soit bien doré.**
3. **Mélangez les tomates cerises avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Ajoutez le basilic, salez et poivrez.**
4. **Couvrez la burrata de tomates.**
5. **Garnissez de pistaches et accompagnez les assiettes de pain à l'ail.**