Burrata aux raisins grillés

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

12 raisins (sans pépins)
1 tiret d'huile d'olive
1 cuillère à café de graines de fenouil
1 gousse d'ail (pressée)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de sucre brun
sel et poivre
1 burrata
1 branche estragon

Méthode de préparation

1. **Mélangez les raisins, l’huile d’olive, les graines de fenouil, l’ail, le vinaigre balsamique, le sucre brun, le sel et le poivre dans un bol. Laissez mariner un quart d’heure.**
2. **Enfilez les raisins sur des brochettes (conservez la marinade) et faites-les griller de chaque côté pendant 3 minutes (dans la poêle à griller ou au barbecue).**
3. **Sortez la burrata de son emballage et dressez-la sur une assiette. Disposez les raisins grillés sur la burrata.**
4. **Arrosez de marinade. Décorez avec de l’estragon.**
5. **Ce plat se mange avec des raisins chauds ou froids.**