



Burrata à la tomate et au jambon serrano



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches de pain blanc

250 grammes de tomates cerises

fleur de sel

80 grammes de jambon serrano

1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Coricelli, extra vierge)

150 grammes mozzarella (Zanetti burrata, coupée en morceaux)

feuilles de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Profitez du four qui préchauffe pour griller le pain pendant 10 minutes. Retirez-le du four et laissez-le refroidir.
- 2.** Coupez les tomates cerises en deux et parsemez-les d'un peu de fleur de sel.
- 3.** Garnissez les tartines de serrano, de tomates et de burrata. Arrosez d'huile d'olive.
- 4.** Garnissez de basilic.