

## *Burrata, Tomate et Avocat au Basilic*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

### **Ingrédients:**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| - Burrata          | 1            |
| - Tomates          | 1            |
| - Avocats          | ½            |
| - Citrons          | le jus d'¼   |
| - Basilic          | 6-8 feuilles |
| - Huile au Basilic | un filet     |
| - Sel              |              |
| - Poivre           |              |

### **Recette:**

- Coupez la tomates en fines rondelles. Déposez-les sur 2 assiettes.
- Coupez l'avocat en deux, ôtez le noyau et pelez-le. Coupez ensuite en fines lamelles. Arrosez de jus de citron et poivrez. Répartissez ces lamelles en étoiles sur les tomates. Salez un peu.
- Ciselez le basilic et déposez-le sur le tout.
- Egouttez la burrata et coupez-la en deux. Déposez-la au centre de l'assiette.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive au basilic et poivrez légèrement le fromage.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

Accompagnez de pain.