



# BURRATA

avec pappardelles de courgette et pesto de tomates séchées au soleil

VÉGÉ



## BONJOUR

### FROMAGE BURRATA

Ce fromage italien au centre crémeux est fabriqué à partir de mozzarella fraîche!

PRÉP: 15 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 481



Fromage burrata



Petit pains ciabatta



Courgette



Pesto de tomates séchées au soleil



Basilic



Persil



Ail



Tomates raisins



Parmesan, râpé grossièrement



## SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Grand bol
- Presse-ail
- Passoire
- Essuie-tout
- Cuillères à mesurer
- Épluche-légumes
- Beurre **2**  
(2 c. à table)
- Bol moyen
- Sel et poivre
- Petit bol
- Huile d'olive ou de canola
- Petite poêle
- Pinceau en silicone

## INGRÉDIENTS

- Fromage burrata **2** 125 g
- Petit pains ciabatta **1** 2
- Courgette 454 g
- Pesto de tomates séchées au soleil **2,5** 2 c. à table
- Basilic 10 g
- Persil 10 g
- Ail 20 g
- Tomates raisins 113 g
- Parmesan, râpé grossièrement **2** ¼ tasse

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART

Préchauffez votre four à la fonction **Ggiller** (pour griller les ciabattas et rôtir les tomates). Commencez à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! Sortez 2 c. à table de beurre et laissez-le reposer à température ambiante.



**1 PRÉPARATION**  
**Laver et sécher tous les aliments.\*** Émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**. À l'aide d'un épluche-légumes, peler la **courgette** sur la longueur en longs rubans. Dans une passoire au-dessus d'un bol moyen, saupoudrer **½ c. à thé** de **sel** sur les rubans et réserver.



**4 FINIR LES COURGETTES**  
Entre-temps, dans une petite poêle à feu moyen, ajouter le **pesto de tomates séchées au soleil** et mélanger pour réchauffer, de 1 à 2 min. Retirer du feu et réserver. Rincer délicatement les **nouilles de courgette** à l'eau froide, puis sécher avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger les nouilles de courgette, le pesto et la **moitié du parmesan**. **Saler et poivrer**.



**2 PRÉPARER LA BURRATA**  
Dans une assiette, couper la **burrata** en quartiers et arroser d'un filet d'**huile**. **Saler et poivrer**. Réserver.



**5 GRILLER LES CIABATTAS**  
Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, le **persil** et **2 c. à table** de **beurre à température ambiante**. **Saler et poivrer**. Couper les **ciabattas** en deux et badigeonner les côtés coupés de **beurre à l'ail**. Disposer sur une autre plaque à cuisson, le côté coupé vers le haut. Griller au centre du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: restez à l'affût; les ciabattas brûlent rapidement!)



**3 RÔTIR LES TOMATES**  
Sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** d'un filet d'**huile**. **Saler et poivrer**. Rôtir au centre du four, jusqu'à ce que les tomates soient tendres, de 5 à 6 min.



**6 FINIR ET SERVIR**  
Répartir les **pappardelles de courgette** dans les assiettes. Saupoudrer de **feuilles de basilic déchirées** et du **reste de parmesan**. Garnir de **tomates** et de **burrata**. Couper les **ciabattas à l'ail** en triangles et répartir dans les assiettes.

## ONCTUEUX!

La burrata, qui signifie « beurré » en italien, porte très bien son nom!