



TARTINES À LA BURRATA ET À LA BRUSCHETTA

avec quartiers de pommes de terre au four

VÉGÉ



BONJOUR BURRATA

Une mozzarella italienne fraîche au cœur crémeux!

TEMPS: 35 MIN



Fromage burrata



Basilic



Glaçage
balsamique



Tomate Roma



Ail



Pomme de terre
à chair jaune



Olives mélangées



Assaisonnement
italien



Petit pain
ciabatta

SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Petits bols (2)
- Cuillères à mesurer
- Pinceau en silicone
- Presse-ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Fromage burrata 2 125 g | 250 g
- Basilic 7 g | 14 g
- Glaçage balsamique 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Tomate Roma 240 g | 480 g
- Ail 6 g | 12 g
- Pomme de terre à chair jaune 300 g | 600 g
- Olives mélangées 28 g | 56 g
- Assaisonnement italien 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Petit pain ciabatta 1 2 | 4

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 soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 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



Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir les pommes de terre, griller les pains et gratiner les sandwiches). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 2, ajouter (dbl pour 4 pers) **¼ c. à thé** pour un goût doux, **½ c. à thé** pour un goût relevé et **1 c. à thé** pour un goût très relevé!



1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **feuilles de basilic**. Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **quartiers** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **½ c. à table** d'**assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 25 à 28 min.



4 ASSEMBLAGE

Lorsque les **pains** sont dorés, y répartir la **bruschetta**. (**NOTE**: conserver le liquide de la bruschetta; il servira à l'étape 5!) Couronner la **bruschetta** de **burrata**, puis remettre au **centre** du four jusqu'à ce que les **tomates** soient chaudes et que la **burrata** soit fondue, de 7 à 8 min.



2 FAIRE LA BRUSCHETTA

Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement les **olives**. Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **olives**, la **moitié** du **basilic**, **1 c. à table** de **glaçage balsamique** (doubler pour 4 pers) et **¼ c. à thé** d'**ail** (doubler pour 4 pers). (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour la quantité d'ail.) **Poivrer** et bien mélanger. Couper la **burrata** en deux, puis **saler** et **poivrer**. Réserver.



5 FINIR ET SERVIR

Incorporer le **reste** du **glaçage balsamique** dans le bol de **liquide de bruschetta**. Répartir les **tartines** dans les assiettes. Napper de **glaçage balsamique** et saupoudrer **du reste** de **basilic**. Servir avec les **potatoes**.



3 GRILLER LES PAINS

Dans un autre petit bol, mélanger le **reste** de l'**ail**, **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) et **½ c. à table** d'**assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers). Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!!)

GLACÉE!

Le glaçage balsamique ajoute une saveur subtile à la bruschetta!