



Entrée de burrata tomates et pancetta

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail avec la peau
- 1 grosse branche de romarin
- 1 branche de thym
- 300 grammes de tomates sur tige ou tomates cerises
- 1 baguette de pain
- 2 c. soupe de sirop d'érable
- ½ tasse de pancetta, coupé en cube
- Sel et poivre
- 1 burrata
- 2 c. soupe de pesto au basilic
- 2 c. soupe de basilic frais
- Fleur de sel au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile avec l'ail, le romarin, le thym et les tomates.
3. Faire revenir à feu moyen pendant au moins 15 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient éclatées. Vous pouvez aussi faire confire les tomates sur une plaque recouverte de papier parchemin au four dans l'huile avec les mêmes aromates à 250 F pendant 2 ½ à 3 heures.

4. Lorsque les tomates sont prêtes, les réserver dans un plat.
5. Couper votre pain en tranche mince et badigeonner avec l'huile dans laquelle les tomates ont cuit. Enfourner sur une plaque et faire griller quelques minutes au four.
6. Retirer l'ail, le romarin et le thym de l'huile. Disposer.
7. Ajouter le sirop d'érable à l'huile restante et ajouter la pancetta.
8. Faire cuire à feu moyen vif la pancetta pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.
9. Retirer la pancetta et réserver.
10. Ciseler le basilic.
11. Faire le montage en disposant les tomates autour de la burrata.
12. Déposer un peu de pancetta ici et là.
13. Couler le pesto sur la burrata.
14. Parsemer le basilic ciselé partout.
15. Poivrer.
16. Saupoudrer un peu de fleur de sel sur le plat.
17. Déguster.