



Tartines aux pêches, burrata et prosciutto

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un peu d'huile d'olive
- 4 grandes tranches de pain miche (j'aime bien le multigrain ou le pain blanc)
- 1 grosse burrata
- Pousses ou roquette au goût
- 1 noix de beurre
- 1 pêche, noyau retiré
- Quelques tomates cerises ou raisin, coupées en deux
- 4 grosses tranches de prosciutto
- Quelques feuilles de basilic
- Miel au goût
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Badigeonner d'huile les tranches de pain.
2. Dans un poêlon, faire dorer le pain à feu vif. Réserver.
3. Couper la pêche en tranches.
4. Dans le poêlon, faire fondre le beurre.
5. Faire dorer les tranches de pêches de chaque côté à feu moyen vif. Réserver.
6. Déchirer la burrata et l'étendre sur les tranches de pain.
7. Déposer sur la burrata un peu pousses ou de roquette.

8. Déposer ensuite 2-3 tranches de pêches par tartine.
9. Ensuite ajouter les tomates, le basilic et le prosciutto que vous aurez déchiré en petits morceaux.
10. Terminer en ajoutant un petit filet de miel.
11. Saler et poivrer au goût.