Tomate grillée

Recette de V-ZUG SA



Salade Caprese aux tomates grillées

Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Tomates grillées

600 g d'un mélange de tomates cerises

½ cc de sel

Un peu de poivre

1 cs de sucre glace

2 cs d'huile d'olive

Dressage

5 cs d'huile d'olive

4 cs de crème balsamique

½ cc de sel

Un peu de poivre

50 g de roquette, lavée

4 boules de Burrata (d'env. 100 g chacune)

3 branches de basilic, émincé

30 g de parmesan, en copeaux

20 g de pignons, grillés

Tomates grillées

Laver, sécher et couper les tomates en deux. Mettre les demi-tomates dans un saladier avec le reste des ingrédients et bien mélanger. Placer les tomates, face coupée tournée vers le haut, sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Cuire les tomates au gril puissance 3 (fort) au niveau moyen pendant 1 heure.

Laisser refroidir les tomates grillées.

Dressage

Mélanger tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus pour faire une vinaigrette. Répartir la roquette et les tomates encore tièdes sur des assiettes, déposer la Burrata dessus. Arroser de vinaigrette. Décorer avec le reste des ingrédients.

Etapes de cuisson

Gril degré 3 pendant 1 h

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022