

Salade de pâtes, Tomates Burrata et Marlin fumé

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingrédients

250g de pâtes de banane plantain
200g de tomates cerise
50g de burrata fraîche
1/2 bouquet de basilic frais
1 cuillère à café de pâte d'ail
10cl d'huile d'olive
100g de chutney de piment végétarien
100g de marlin fumé
3 cuillères à soupe de crème de vinaigre balsamique au rhum
1/2 cuillère à soupe de moutarde de citron vert
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 pincées de sel Créole
Poivre

Préparation

Faire sauter les tomates dans la moitié de l'huile d'olive.
Les saler au sel créole.
Ajouter l'ail et la moutarde.
Mélanger régulièrement pour cuire les tomates à feu doux, et les confire légèrement durant 5 minutes.
Déglicer au vinaigre balsamique puis ajouter le chutney de piment végétarien.
Laisser frémir 2 minutes
Cuire les pâtes 2 minutes dans de l'eau salée frémissante. Les égoutter.
Hacher le basilic, et l'ajouter aux pâtes avec le jus de citron,
le reste de l'huile d'olive poivrer.
Verser les tomates chaude et leur jus.
Mélanger,
Dresser les pâtes dans une assiette ajouter le poisson fumé et la burrata entière au centre de l'assiette.
Déguster sans attendre

Environ **5,00€** 
PAR PERSONNE